Tatar auf Türkisch

Fein gewürfelt, raffiniert kombiniert

Zutaten für 10 Portionen:

10 Friesenkrone Matjesfilets nach Wahl

2 Granatäpfel

1 Bd frische Minze

500 g griechischer Joghurt

2 Limetten

1 rote Zwiebel

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Matjesfilets fein würfeln. Granatäpfel halbieren und die Kerne herauslösen. Minze gut waschen, trockenschleudern und fein hacken. Joghurt mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Matjeswürfel mit Granatapfelkernen, Minze und Zwiebel vermengen. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Einen großen Löffel Joghurt in der Tellermitte platzieren und verstreichen. Matjes-Tatar darauf setzen und mit Minzblättern garnieren.