

## Matjes-Dürüm



### **Zutaten für zehn Portionen:**

10 Matjesfilets  
Nordischer Art  
„Der kleine Feine“

4 Dürümteigplatten  
(wahlweise Wrap)

Für den Rotkohlsalat:  
300 g Rotkohl  
1 EL Sesam, weiß  
1 EL Honig  
1 EL Rotweinessig  
2 EL Sojasoße  
¼ Bund Koriander

### **Zubereitung:**

1. Limette halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten in einen Standmixer geben und auf voller Stufe 1 Minute verquirlen. Bohnenpaste mit Salz abschmecken. Rotkohl in feine dünne Streifen schneiden und mit Sojasoße vermengen.
2. Den Rotkohl 1 Minute kneten. Koriander in feine Streifen schneiden. Sesam in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Alle Zutaten zum Rotkohl geben und miteinander vermengen. Dürümteigplatte mit Bohnenpaste bestreichen.
3. Rotkohlsalat fein darübergeben. Matjes aus der Verpackung nehmen, leicht abtropfen lassen, Filet auf den Rotkohl geben. Dürüm einrollen und bei 280 °C im Kontaktgrill 30 Sekunden angrillen.