

Matjes pur, friesische Art
Matjesbrötchen Friesische Art
mit Radicchio und Honig-Senf Dressing

Rezept für 10 Person

Zutaten:

120g Radicchio
1,5 Stk. Schalotten, französisch
250g Honig-Senf Dressing
Gartenkresse zum dekorieren
20 Matjesfilets

Brötchen:

Bayrische große Semmel



Vorbereitung:

Den Salat waschen, schleudern und in Streifen schneiden.
Die Schalotten schälen und in dünne Ringe schneiden.
Die Gartenkresse mit einer Schere abschneiden.

Anleitung:

Die Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken, dann aufschneiden und jeweils beide Seiten mit dem Honig-Senf Dressing bestreichen.
Auf die Unterseiten den vorbereiteten Salat legen und darauf die Matjesfilets anrichten.
Die Schalottenringe kommen auf die Matjesfilets und sollen möglichst gleichmäßig die Fischfilets bedecken, als Deko kommt dann die Gartenkresse drüber.

Genusstipp:

Wem Radicchio zu herb ist, der kann auch Eisbergsalat nehmen und/oder beides mischen.
Etwas Senfkresse (Koppert Cress) als Deko passt auch hervorragend zum Matjes.