

Matjes & Apfel

Gurke · Meerrettich · Sesam · Dill



Küsten Cuisine

Ideen & Inspirationen von Jürgen Kettner

Moderne Vorspeise | schnell angerichtet | vielseitig einsetzbar

Zutaten für 4 Portionen

Wareneinsatz ca. 2,41 € p.P.

- | | |
|--------|---|
| 250 g | Küstensalate |
| | Matjes Happen Apfel & Gemüse |
| 2 | Salatgurken |
| 1 EL | Sesampaste (Tahini) |
| 25 g | frischer Meerrettich |
| 60 ml | Reisessig |
| 180 ml | Pflanzenöl |
| 1 EL | Sesamöl |
| 5 g | weißer, schwarzer Sesam |
| 25 g | Honig |
| 20 ml | Sojasauce |
| | Salz |
| | weißer Pfeffer |
| 1 | Umeboshi-Pflaume (getrocknet) |
| 40 g | Walnüsse |
| 12 g | gepuffter Reis |
| 1 Bund | Dill |
| | Nelkenblüten zum Garnieren |

3/4 der Gurken hauchdünn hobeln und mit etwas Reisessig marinieren. Rest in feine Würfel schneiden.

Sesam rösten, Meerrettich reiben.

Vinaigrette aus Reisessig, 80 ml Pflanzenöl, Sesamöl, Honig, Sojasauce, Meerrettich, Salz und Pfeffer herstellen.

Dill mit 100 ml Pflanzenöl fein mixen, passieren und leicht salzen.

Pflaumen und Walnüsse hacken, mit Sesam und gepufftem Reis zu Granola vermengen.

Küstensalat mit Sesampaste, Gurkenwürfeln und Meerrettich verfeinern.

Gurken-Carpaccio anrichten. Küstensalat darauf platzieren und mit Vinaigrette, Dillöl, Granola, Nelkenblüten sowie frisch gehobeltem Meerrettich vollenden.



Ein Gericht zwischen Wirtshaus und Fernweh: würzige Matjes Happen Apfel & Gemüse auf hauchdünnem Gurken-Carpaccio, aromatischer Sesam-Vinaigrette mit Nelkenblüten und Meerrettich, knusprigem Sesam-Umeboshi-Granola und frischem Dillöl.

Küss die Hand!