

MATJES NACH "ART DES HAUSES"

Für 4 Personen

120 g	Schmand	600 g	Kartoffeln
80 g	Mayo	1 Prise	Salz
40 g	Lauchzwiebeln	1 Prise	Zucker
160 g	Radieschen	1 Prise	weißer Pfeffer
160 g	Gewürzgurken	1 Prise	Kurkuma
80 g	rote Zwiebelringe	5 ml	Worcestersauce
8	Matjesfilets		

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und nach Belieben zubereiten. Für die Soße die Radieschen in Scheiben schneiden, die Gewürzgurken würfeln und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Nun in einer Schüssel alle Zutaten, bis auf die Zwiebelringe und den Matjes, zusammen fügen, vermengen und abschmecken.

Je 2 Matjesfilets auf einen Teller legen und mit der Sauce bedecken. Anschließend mit den roten Zwiebelringen garnieren, Kartoffeln auf tun und servieren.

Guten Appetit