

# DEUTSCHE TAPAS – MATJES MIT KARTOFFELSALAT

## DEUTSCHE TAPAS – MATJES MIT KARTOFFELSALAT

Als kleines Gegenstück zu den Würstchen mit Kartoffelsalat ist dies hier die eher nordische Variante. Nach Kassler und eben genannten Würstchen schmeckt man die Berliner Einflüsse sonst ein bissl zu sehr raus. Ich persönlich mochte die Tapas mit Matjes extrem gerne – sowohl auf der Bratkartoffel, als auch hier auf dem Pumpernickel.



### ZUTATEN:

3-4 Matjesfilets

20 Pumpernickeltaler

1 EL Butter

Für den Kartoffelsalat:

1 große Kartoffel (ca. 150g)

2 Gewürzgurken + 3 EL Flüssigkeit aus dem Gurkenglas

1 Ei

1/4 Glas Mayonaise (100g)

Pfeffer & Salz

1/2 kleines Bund Petersilie

1/2 kleines Bund Schnittlauch

1/4 Zwiebel

(oder die Mengenangaben von hier und den Rest extra auf das Buffet stellen)

### ZUBEREITUNG:

Das Prinzip ist das Gleiche wie schon im Rezept vom Kartoffelsalat und bei den Würstchen-Tapas beschrieben.

Die Kartoffeln und die Eier werden gar gekocht und zum Abkühlen beiseite gestellt. Dann wird beides gepellt und in Würfel geschnitten. Die Würfel sollten etwas kleiner sein als sonst, es kommt später nämlich nur 1 TL Kartoffelsalat auf jeden Pumpernickeltaler und da sollte nicht nur 1 Kartoffelwürfel drauf sein.

Kartoffeln und Eier kommen in eine ausreichend große Schüssel. Die Zwiebel und die Gewürzgurken schneide ich fein. Beides kommt zu den Kartoffeln. Jetzt hebe ich vorsichtig die Mayonaise unter. Ei und Kartoffeln sollten noch als solche zu erkennen sein. Damit die Mayo etwas geschmeidiger wird gebe ich Flüssigkeit aus dem Gurkenglas hinzu. Das Ganze würze ich mit Pfeffer und Salz.

Dann werden Petersilie und Schnittlauch fein gehackt und untergehoben. Vor dem Abschmecken lasse ich den Salat jetzt wenigstens eine halbe Stunde ziehen. In dieser Zeit schneide ich die Matjesfilets in ca 1-2cm breite Streifen.

Dann lege ich die Pumpernickeltaler auf einem großen Teller aus. Jeder wird hauchdünn mit Butter bestrichen. Jetzt wird der Kartoffelsalat abgeschmeckt. Wenn alles passt kommen auf jeden Taler 1 guter TL Kartoffelsalat und ein Streifen Matjesfilet.

Der Fisch wird mit einem Fähnchen auf dem Taler befestigt. Das ist nicht zwingend nötig, sieht aber niedlicher aus als ohne Fähnchen.



Schon ist das Nächste Tapas-Leckerchen fertig.

Greift zu!

