



Bunter Matjes - Sommersalat

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wie an der Küste, bodenständig, bunt, mit geröstetem Schwarzbrot

Zutaten

- 50 g Speck in dünnen Streifen (Julienne)
- 200 g Rettich in dünnen Streifen (Julienne)
- 100 g Radieschen in dünnen Streifen (Julienne)
- 100 g Frühlingszwiebel in feinen Ringen
- 1 Kistchen Kresse
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Tl Sesamöl
- 2 EL weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- 6 - 8 erstklassige holländische Matjesfilets

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst in einer kleinen Stielpfanne den Speck knusprig anbraten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt2

Das Oliven - und Sesamöl mit Balsamico und den Gewürzen zu einer herzhaften Marinade verrühren. Über das Gemüse geben, mengen und ca. eine 1/2 Stunde kalt stellen, marinieren.

Schritt3

Kurz vor dem Servieren die Kresse und den Speck dazu geben.

Schritt4

Die Matjesfilets in der Länge durchschneiden, halbieren und dann schräg in Rauten schneiden; zum Salat geben, unterheben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Den Salat auf schönen Vorspeisenteller oder auch in Cocktail - Gläsern anrichten, einige Matjes Rauten dekorativ placieren.

Schritt7

Dazu reiche ich kross geröstetes Schwarzbrot, kalte Butter und einen eiskalten Aquavit.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** matjes, rettich, sommerrezepte, speck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-matjes-sommersalat/>