

Tatar vom Wintermatjes

An Christstollen mit Rosenmarmelade

Wer Fisch liebt, der liebt meist auch echten Matjes. Die Matjeszeit beginnt mitten im Jahr so Mitte Juni und geht dann bis in den Herbst. Probiert dieses außergewöhnliche Matjesrezept aus. Das feine Fischgericht mit Christstollen. Das klingt verrückt und das ist es auch. Die Zusammenstellung wird Dich überzeugen, auch wenn es auf den ersten Blick, nicht so sein mag.

Zutaten

- 4 Wintermatjesfilets (ca 200 g)
- 1 kleiner Apfel (ca 100 g)
- 1 Orange (ca 100 g)
- 1 El Rosinen
- 1 El Mandeln
- 2 cl Calvados
- 4 kleine Scheiben Christstollen
- Rosenmarmelade (erhältlich z.B. bei Sven Jacobsen, Rosengarten am Deich)

Zubereitung

- Die Wintermatjes in kleine Würfel schneiden, den Apfel ebenfalls. Auch die Orangenfilets in kleine Stückchen schneiden (darauf achten, dass nicht zu viel Flüssigkeit in das Tatar tropft). Rosinen und Mandeln hacken.
- Alle Zutaten mit dem Calvados zu einem Tatar vermengen.
- Anrichten: Christstollen in Scheiben schneiden und mit etwas Rosenmarmelade auf dem Teller anrichten, darauf das Tatar. Nach Belieben mit frischer Minze und Orangenzenen dekorieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/tatar-wintermatjes-christstollen-rosenmarmelade/>