

Pellkartoffeln Rezepte

Bunter Matjessalat Mit Pellkartoffeln

Anzahl: 5 Portionen - Gattung: Fisch, Salat, Saucen, Geburtstag, Party

8	Matjesfilets, küchenfertig - in Öl (400g Abtropfgewicht)	1	Bund Frischen Schnittlauch
150 g	Mittelgrosse frische - Champignons	1	geh. TL Eingelegte Kapern aus dem - Glas
1	Rote + 1 grüne + 1 gelbe - Paprikaschoten	2	geh. TL Salz + 1 TL Zucker
1	mittelgr. Salatgurke	35 g	Weissweinessig
1	Rote Zwiebel	5 g	Sonnenblumenöl
1	Bund Frischen Dill	1	geh. TL Crystal Hot Sauce (Tabasco - ist identisch) Dazu 600g Pellkartoffeln

1. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, Stielansatz und Kernhaus entfernen, in 1,5cm große Würfel schneiden. Die Salatgurke waschen, schälen, Stiel- und Blütenansatz abschneiden, längs vierteln, die Kerne entfernen. Gurke in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons mit einem Pinsel trocken reinigen, halbieren und in 2mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel vierteln, in dünne Scheiben schneiden. Den Dill waschen, Stiele entfernen, fein schneiden für die Garnitur 5 Zweige zur Seite legen. Den Schnittlauch waschen, in feine Scheibchen schneiden. Die Kapern ohne Flüssigkeit sehr fein hacken. Diese Zutaten zum Salat vermischen.

2. Die Hot Sauce, Zucker, Salz, Weißweinessig und Sonnenblumenöl zur Marinade verrühren und über die Salatmischung geben. Die Matjesfilets ohne Öl in 1,5cm dicke Stücke schneiden und unter den Salat mischen. Als Hauptgang reichen Sie ca. 600g nicht zu große, in Salzwasser mit etwas Kümmel gekochte, dann heiß geschälte Pellkartoffeln dazu.

Als Dekoration: Dill, Kirschtomate sowie ein kleines Blatt Salat.

Tipp: Möchten Sie den Salat zur Grillparty, als Muntermacher oder einfach ein wenig feuriger reichen, so verdoppeln Sie die Menge der Crystal Hot Sauce. Da Crystal Hot Sauce in diesem Salat seinen typischen Geschmack verkörpert, sollte man nicht mit anderen Pfefferarten nachwürzen. Der Charakter dieses Gerichtes bleibt so völlig erhalten.