

Polnisches Hering-Tatar

Für 2 Portionen

2 Matjesfilets 2 gekochte Eier 3 Scheiben Speck
1 Zwiebel 2 Gewürzgurken 4 gekochte Pellkartoffeln

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Matjesfilets, Eier und Gewürzgurken klein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln dazugeben. Den Speck klein würfeln und in einer Pfanne auslassen. Anschließend gut abtropfen lassen und mit in die Schüssel geben. Das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen und vermengen. Alles mit Hilfe eines Anrichterings auf einem Teller anrichten und die Pellkartoffeln dazu servieren.

Tipp:

Dazu kann etwas saure Sahne gereicht werden.

Steffen Henssler am 22. 06. 2012