

Matjes, grüne Soße und Pellkartoffeln

für zwei Personen

400 g festkochende Kartoffeln
1 Becher Schmand
100 g frische oder TK-Kräuter
(alles was grün, essbar ist und Dir schmeckt, ich hab
Petersilie, Melisse, Brennnessel, ein wenig Bohnenkraut,
Senfkraut, Dill und Salbei genommen)
4 Stück Matjesfilets
2 gekochte Eier
1 rote Zwiebel
Salz, Pfeffer, Senf, Essig



Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Bei den Matjes mit kaltem Wasser das Öl abspülen und mit Küchentuch trocken tupfen. Wer sie nicht so salzig mag, kann sie auch ein bis zwei Stunden in kaltem Wasser oder Buttermilch legen. Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.

Die Kräuter mit einem Messer grob schneiden und mit der Hälfte des Schmands in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Den restlichen Schmand dazu geben und mit (ein wenig) Salz, Pfeffer, Essig und mittelscharfem Senf abschmecken. Die Soße eine Stunde in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank ziehen lassen. Die Eier pellen und in Scheiben schneiden, drei schöne Scheiben beiseite legen, den Rest hacken und unter die Soße mischen.

Die Kartoffeln schälen und alles anrichten (guckst Du Foto).

Guten Appetit!