



# MATJESTATAR MIT QUELLER

In meinem Krimi »Der Weiße Heilbutt« sammelt der dänische Kultkoch Thor Skorgaard den Queller selbst im Watt. Die leicht pfeffrige Note des Meeresspargels passt wunderbar zu dem Matjes. Aber wenn Sie gerade mal nicht ins Watt rauskommen, schmeckt das Tatar auch ohne Queller.



**Zutaten für 4 Personen | Zubereitung 15  
Minuten**

## Für das Matjestatar

- 4 Doppel-Matjesfilets, à ca. 70–80 g
- 1 rote Zwiebel
- 1 süß-säuerlicher Apfel (z.B. Braeburn)
- 40 g frischer Queller
- 40 g Cornichons, aus dem Glas
- ½ EL eingelegte Kapern, aus dem Glas
- 2 EL frisch gehackte Blattpetersilie
- 2 EL frisch gehackte Dillspitzen
- 1 TL feiner, glatter Senf
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1–2 Prisen geschrotete Chiliflocken
- Salz

## Zum Anrichten

- 4 Scheiben Schwarzbrot oder getoastetes Graubrot

## Matjestatar

Die Matjesfilets in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und ebenfalls sehr fein würfeln. Den Queller waschen, abtropfen lassen und in feine Stücke schneiden. Die Cornichons abtropfen lassen und sehr fein würfeln. Die eingelegten Kapern kurz unter fließendem kaltem Wasser abbrausen, abtropfen lassen und klein hacken. Alles in eine kleine Schüssel füllen und die frisch gehackten Kräuter zugeben. Alles zusammen mit einem Löffel locker vermengen. Dann den Senf vorsichtig unterrühren und das Tatar mit frisch gemahlenem Pfeffer, Chiliflocken und je nach Geschmack mit wenig Salz abschmecken.

## Anrichten

Das Schwarzbrot in mundgerechte Stücke schneiden und darauf das Matjestatar anrichten. Die Matjestatar-Häppchen auf einer Servierplatte oder auf 4 Tellern anrichten.

