

Matjeshäppchen auf Schwarzbrot



Zutaten

- 6 Blatt Gelatine
- 2–3 Salatgurken
- Salz
- Zucker
- 7 El Apfelessig
- 2 Äpfel
- 6 Matjesfilets
- 1 rote Zwiebel
- ½ Kopf Frisée
- Pfeffer
- 4 El Öl
- 4 Scheiben Pumpernickel

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gurken schälen und entsaften. 500 ml Gurkensaft kräftig mit Salz, Zucker und 4 El Essig würzen. Die Hälfte des Gurkensafts in einem kleinen Topf erhitzen, beiseitestellen. Gelatine gut ausdrücken und im heißen Gurkensaft auflösen. Nach und nach den übrigen Gurkensaft einrühren.
2. Äpfel mit einem Kernausstecher entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Matjes in 3 cm große Stücke schneiden.
3. 4 runde Förmchen (250 ml Inhalt) ½ Std. kaltstellen. In jedes Förmchen ein wenig Gurkensaft gießen, dann abwechselnd Apfelscheiben, Matjes, Apfelscheiben, Matjes und dazwischen immer wieder etwas Gurkensaft einschichten. Zum Schluss mit Gurkensaft auffüllen. Die übrigen Apfelscheiben mit 1 El Apfelessig beträufeln. Zugedeckt mindestens 6 Stunden kaltstellen.
4. Zwiebel in sehr dünne Ringe schneiden. Den Frisée putzen, waschen und trockenschleudern. 2 El Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und Öl kräftig verrühren und unter den Frisée mischen. Zwiebeln und übrige Apfelscheiben untermischen. Pumpernickel halbieren. Die Matjessülzen kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen. Mit Salat und Pumpernickel servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeit)