

Matjes-Stulle mit Remoulade und Senfkaviar

Zutaten für die Remoulade (für 4 Personen):

- 70 ml Sojamilch
- 200 ml Speiseöl
- 1 kleine Zwiebel
- 0,5 TL grobkörniger Senf
- 3 Zweige glatte Petersilie
- 1 Gewürzgurke
- 2 (optional) Sardellenfilets
- 1 TL Kapern
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zunächst die Remoulade herstellen: Dafür benötigt man ein hohes und schmales Gefäß und einen Pürierstab. Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Gurke ebenfalls in Stücke teilen. Petersilie waschen und trocknen.

Sojamilch und Senf in das Gefäß geben und mit dem Pürierstab einmal durchmischen. Anschließend das Öl in kleinen Portionen einfließen lassen und alles weitermischen, bis das Öl verbraucht ist und eine cremige und feste Konsistenz entstanden ist.

Zwiebeln, Petersilie, Kapern, Gurken und nach Geschmack Sardellenfilets dazugeben und in der Mayonnaise pürieren. Die Remoulade mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Zutaten für den Senfkaviar:

- 100 g Senfkörner
- 300 ml Apfelessig
- 3 EL brauner Zucker
- 1 TL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- 3 EL neutrales Pflanzenöl

Senfkörner in ein feines Sieb geben und unter fließend warmem Wasser waschen. Abtropfen lassen. Essig, Zucker, Salz und Lorbeerblätter in einen Topf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren, die Senfkörner dazugeben und mit geschlossenem Deckel circa 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Lorbeerblätter entfernen und das Pflanzenöl unterrühren. Die Senfkörner in saubere Gläser abfüllen. Noch heiß verschließen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Senfkaviar am besten mindestens 5 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Dann hat er eine perfekte Konsistenz und ein etwas milderer Aroma. Im Kühlschrank ist der Senfkaviar mehrere Wochen haltbar.

Zutaten:

- 4 Matjes-Doppelfilets
- 1 große rote Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Bund Brunnenkresse
- alternativ: Salatblätter
- 1 Packung Rote Bete-Sprossen
- 2 EL Butter
- 4 Scheiben Schwarzbrot

Zwiebeln schälen, Äpfel säubern und entkernen. Beides in sehr dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Die Brunnenkresse waschen und trocken.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 28.06.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen