

Matjes Cocktail

Wer den "Truthahn mit Whisky" wirklich nach Originalrezept zubereitet hat, dem empfehle ich für den nächsten Morgen folgendes:

6 Matjesfilet ca. 3 Stunden wässern und in mundgerechte Stücke schneiden.

1 Zwiebel,

2 Essiggurken und

100 g Champignon aus der Dose würfeln und mit den Matjes vermischen.

Eine Soße aus

100 ml saurer Sahne

100 ml Joghurt

1 EL Meerrettich (aus dem Glas) und

1 EL Tomatenketchup herstellen.

Etwas salzen, ein paar Spritzer Tabasco und einen kleinen (!!) Schuss

Weinbrand zugeben.

Die Soße mit den obigen Zutaten vermischen.

4 Glasschälchen mit Salatblättern auslegen und den Matjescocktail darauf verteilen.

4 Eier trennen und je ein rohes Eigelb auf den Matjescocktail geben.

1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Anrichten je ein paar Tropfen Zitronensaft, etwas Schnittlauch und Kresse darüber geben.

Dazu ein kräftiges Schwarzbrot.