

Seelachs Tatar

Wer die Seelachsschnitzel der Fa. Fokken und Müller aus Emden bekommen kann, sollte unbedingt diese verwenden. Es geht zwar auch mit anderen Sorten, aber die sind meist so klein gehackt, dass das Gericht an Struktur verliert.

1 1-kg-Schale Seelachsschnitzel auf ein Sieb geben und das Öl ablaufen lassen.

2 Zwiebeln klein würfeln,

1 Glas möglichst kleine Kapern abgießen,

1 kleines Glas schwarze Oliven ohne Stein abgießen und die Oliven in Ringe schneiden.

Seelachsschnitzel, Zwiebeln, Kapern und Olivenringe vermischen und in ein flache Schale füllen. Ordentlich mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen.

4 Eier hart kochen, achteln und das Seelachstatar damit dekorieren.

Passt zu Brötchen ebenso gut wie zu einem kräftigen Schwarzbrot,

Für den "zünftigen Herrenabend" sollte reichlich kühles Bier bereit stehen, denn das Gericht macht ordentlich Durst!

Anmerkung:

An Oliven und Kapern scheiden sich ja oft die Geister; man liebt sie oder hasst sie. Ich liebe beide.

Wer nicht weiß, wie sein Gäste darauf reagieren, kann das Tatar auch nur mit Zwiebeln und Pfeffer anmachen und Olivenringe und Kapern in Schälchen dazu stellen Dann kann sich selbst bedienen.