

Rossolje (Rezept aus Estland)



Für den Salat:

150 g Matjesfilets

250 g mageres
Schweinefleisch,
gekocht

150 g Äpfel, 300 g Rote Beten, gekocht

150 g Kartoffeln, gekocht

80 g Essiggurken, 2 hart gekochte Eier

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1–3 EL Weißwein

Für das Dressing:

250 g Sahne, 1–2 TL Senfpulver

1/2 TL Zucker

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

4 Scheiben Vollkornbrot

einige Salatblätter, etwa Novita

2 TL Störkaviar aus Aquakultur, etwa Desietra

(1) Die Matjesfilets klein würfeln. Das Schweinefleisch in etwa 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, die Roten Beten sowie die Kartoffeln schälen und alles etwa 1/2 cm groß würfeln. Die Essiggurken klein würfeln. Die hart gekochten Eier pellen und klein hacken.

(2) Für das Dressing die Sahne mit Senfpulver, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und mit dem Schneebesen halbsteif schlagen.

(3) In einer Schüssel die Matjeswürfel mit dem Schweinefleisch, den Apfel-, Rote-Bete und Kartoffelwürfeln sowie den Essiggurken vermischen. Salz, Pfeffer und Weißwein unterrühren und die gehackten Eier sowie zwei Drittel des Dressings vorsichtig unterziehen.

(4) Die Brotscheiben leicht anrösten und in Dreiecke teilen, zur Hälfte mit Salatblättern und Heringssalat belegen und auf Tellern anrichten. Den Kaviar vorsichtig unter das restliche Dressing mischen und die Teller damit garnieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**