



www.besserbissen.de

Häckeles mit Buttermilch-Süppchen

Zutaten für zwei Personen

Für das Häckele:

2	Matjes-Filets (mild)
2 EL	Joghurt 3,5 %
1/2	Avocado (nicht zu reif)
1 kleine	Schalotte
1/2	Apfel - säuerliche, feste Sorte
1	Limette
1 TL	süßer Senf
1 TL	Sahne-Meerrettich
1 kleine	Gewürzgurke
1 TL	Schnittlauch - frisch
4 Scheiben	Roggenbrot - sehr dünn: 2mm

Für das Buttermilch-Süppchen:

200 ml	Buttermilch
1/2 Bund	Dill - frisch
1/2	Schlangengurke
4	Radieschen
1/2 TL	Senf
1 EL	Olivenöl

Jeweils Salz und Pfeffer aus der Mühle und Zucker zum Abschmecken

Zubereitung

Den Matjes und die Gewürzgurke in 5 mm große Würfel schneiden und in eine Schale geben. Die Avocado halbieren, entkernen und vorsichtig die Schale entfernen. Ebenfalls wie den Matjes würfeln und hinzufügen.

Den Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und mit Schale wie den Matjes würfeln und dazu geben.

Die Schalotte schälen und so fein wie möglich würfeln. Die Hälfte dazu geben.

Den süßen Senf und Sahne-Meerrettich zufügen und alles vorsichtig miteinander vermischen. Dabei nicht die Struktur der Würfel zerstören.

Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Limettensaft abschmecken.

Einen Servierring in die Mitte eines Tellers stellen, die Masse hinein füllen und mit einem Löffel leicht andrücken. Einen Löffel Joghurt darauf geben und mit fein geschnittenen Schnittlauch-Röllchen garnieren.

Von dem Roggenbrot zwei sehr dünne Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig anrösten.

Die Buttermilch in einen Mixbecher füllen. Einige Dill-Spitzen zum Dekorieren abzupfen und aufheben. Den Rest mit Stängel in feine Stücke schneiden, so dass die Menge etwa zwei Esslöffel ergibt und zusammen mit dem Senf zu der Buttermilch geben.

Mit einem Pürierstab gut durchmischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Gurke waschen, halbieren, das Ende entfernen und mit einem Sparschäler rundherum schälen, bis das Kerngehäuse erreicht ist. Die so entstandenen Gurkennudeln um das Häckele herum verteilen. Noch schöner werden die Gurkennudeln mit einem Spiralschneider.

Die Radieschen in sehr dünne Scheiben schneiden und ebenfalls verteilen.

Schließlich die Buttermilch dazu gießen, den Servierring abnehmen und mit Dill-Spitzen, Olivenöl und den Roggenbrot-Scheiben garnieren.