

Matjes-Tatar

Zutaten für 4 Personen:

- **8 Doppelfilets**
- **6 cl Aquavit**
- **5 kleine Gewürzgurken, 3 mittelgroße Zwiebeln**
- **1 Glas eingelegte rote Bete**
- **2 Bund Schnittlauch, 1 Bund Petersilie**
- **4 Eier**
- **Pfeffer**

1. **Matjesfilets vormittags würfeln und bis abends im Aquavit ziehen lassen.**
2. **Die restlichen Zutaten erst vor dem Servieren jeweils zerkleinern und in separaten Schälchen anrichten.**
3. **Die Eier trennen und auch die Eigelbe in kleinen Schalen dazustellen, so daß sich jeder selbst sein eigenes Tatar mischen kann.**
4. **Mit frisch gemahlenem Pfeffer aus der Mühle würzen.**