

## Feuilleté vom Matjes auf Carpaccio von der Salatgurke



### Zutaten

#### Für den Filoteig:

1 Rolle Filoteig  
100 g weiche Butter  
40 ml Wasser  
120 g Zucker  
Backpinsel, Backpapier

#### Für den Matjessalat:

4 Matjes, Doppelfilet  
1/2 Bund Schnittlauch  
1/2 Bund Petersilie  
6 Radieschen  
1 Apfel (z. B. Cox Orange)  
100 g Honiggurken  
2 Schalotten (klein gewürfelt)  
20 g geröstete Pinienkerne  
40 g Gurkenwasser  
80 ml Rapsöl  
Etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer

#### Für das Carpaccio:

1 Salatgurke  
150 g Crème fraîche  
100 g Mayonnaise  
20 gehackte Dillspitzen  
Salz, Pfeffer, Gurkenwasser,  
Zucker, Zitronensaft

Für die Feuilleté das Wasser mit dem Zucker aufkochen und das Backblech mit dem Backpapier auslegen.

Den Filoteig in 8 x 8 cm große Quadrate schneiden (mind. 24 Stück), auf das Backblech legen und buttern.

Anschließend mit der Zuckerlösung einpinseln und mit einem weiteren Backpapierbogen bedecken. Nun im vorgeheizten Backofen bei 200 °C goldbraun backen und dann erkalten



lassen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Die Majtes in 2 cm Große Stücke schneiden, den Apfel und die Honigurken in 1 cm große Würfel schneiden ( Das Gurkenwasser bitte sammeln, um es nachher in den Salat zu geben ). Die Radieschen und die Schalotten feiner Würfeln, die Kräuter fein hacken. Alle Zutaten in eine Schüssel geben ud verrühren. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Die Salatgurke schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller anrichten. Die Crème fraîche mit der Mayonnaise und dem Dill verrühren und mit Gurkenwasser, Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.