



Nizzaer Salat / Salat Nicoise mit jungen Matjesfilets

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Klassiker, mit jungen Matjes ergänzt, „stimmig - lecker

Zutaten

- Für den Nizzaer Salat:
- 15 kleine Pellkartoffeln (Drillinge)
- 4 mittelgroße Strauchtomaten
- 250 g grüne Bohnen
- 3 - 4 Matjes - Doppelfilets
- 1 kleiner Kopf Eichblattsalat
- 16 Radieschen
- 1 kleine Dose Artischockenherzen
- 40 schwarze Oliven
- Etwas frischen Basilikum und Kerbel
- Für die Vinaigrette:
- Saft von 3 Zitronen
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Sherryessig
- 6 EL Geflügelfond
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Kartoffeln im Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Schritt3

Die Bohnen putzen, ev. entfädeln, in Salzwasser „bissfest“ kochen, kalt abschrecken.

Schritt4

Den Eichblattsalat putzen, zupfen und in kaltem Wasser ca. 20 min. knackig auffrischen, danach trocken ablaufen lassen.

Schritt5

Die Artischockenherzen, vierteln, die Radieschen dünn hobeln, den Matjes in 3 cm große Rauten schneiden.

Schritt6

Die Vinaigrette:

Schritt7

Den Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Sherryessig und Geflügelfond verrühren und leicht erwärmen.

Schritt8

Alle Bestandteile, ohne den Eichblattsalat mischen und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Nunmehr den Eisbergsalat anrichten. Mit der Vinaigrette beträufeln und alles andere darüber geben.

Schritt11

Die Matjesstücke verteilen und mit etwas frischem Basilikum und Kerbel garnieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** der klassiker, einfach und schnell, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nizzaer-salat-salat-nicoise-mit-jungen-matjesfilets/>