

Matjes in Sahne

Zutaten:

Für 4 Personen

2 Matjesheringe ausgenommen
125g Sahne sauer
175g Sahnedickmilch
1 Zwiebel
2 Äpfel mürbe
5 Wacholderbeeren
2 Teelöffel Molkekonzentrat
2 Esslöffel Dill gehackt
6 Esslöffel Wasser

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Die Heringe unter fließendem Wasser abwaschen, mit einem scharfen Messer die Schwänze abhacken und entlang der Rückengräte einschneiden. Die Gräte vorsichtig herausnehmen. Die saure Sahne mit dem Wasser und der Sahnedickmilch cremig rühren.

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Äpfel vierteln, nach Belieben schälen, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Zwiebelringe, Apfelspalten und Wacholderbeeren zur Sahnesauce geben. Molkekonzentrat und Dill darunter mischen.

Die Matjesfilets in die Sauce legen und zugedeckt im Kühlschrank etwa 24 Stunden durchziehen lassen.

Zu diesem Gericht eignet sich als Vorspeise ein neutraler Salat. Zu den Filets schmecken am besten Pellkartoffeln.