

# Matjes in Sherry-Marinade

## Zutaten:

Für 4 Personen

- 12 Matjesfilets
- 1/4 Liter Mineralwasser
- 1/8 Liter Trockener Sherry (Fino)
- 1 Esslöffel Zucker
- 8 Pfefferkörner
- 4 Pimentkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Esslöffel geschmacksneutrales Öl
- 2 kleine Zwiebeln
- 1 Bund Dill

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

## Zubereitung:

Die Matjesfilets in eine Schale legen und mit Mineralwasser begießen. Mindestens 30 Minuten darin wässern. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Sherry mit Zucker so lange verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Pfefferkörner, Pimentkörner und Wacholderbeeren im Moerser mittelfein zerdrücken.

Eine tiefe, ovale Platte mit einem Teil des Sherrys füllen und die Matjesfilets in zwei Schichten darauf anrichten. Beide Schichten mit Gewürzen bestreuen. Mit etwas Öl beträufeln und mit Zwiebelringen und Dillzweigen belegen. Restlichen Sherry jeweils darüber träufeln. Die Schale mit Alufolie oder Klarsichtfolie bedecken und die Matjesfilets mindestens 24 Stunden marinieren lassen. Während dieser Zeit hin und wieder wenden. Mit Bratkartoffeln servieren.