

# Matjes mit Senfsahne

## Zutaten:

Für 2 Personen

8 Matjesfilets  
1 Zwiebel  
2 Orangen  
2 Esslöffel scharfen Senf  
150 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer

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:

Matjesfilets in Stücke und Zwiebel in Ringe schneiden. Orangen heiß abwaschen, von der Schale hauchdünne Streifen abschälen und die Orangenspalten filetieren. Scharfen Senf unter die halbfest geschlagene Sahne ziehen. Salzen und pfeffern. Alles anrichten, mit den Orangenschalen garnieren und mit der Senfsauce servieren.