

**Forellenhof 79224 Umkirch, Verkauf: Münsterplatz, Hofladen,
Forellenhof-Stüble, Tel 07665-6505 Fischinfomail mit Rezepten u. Tipps :**

Forellenhof_Fath @t-online.de

Matjessalat nach Hausfrauen Art ,für 4 Personen 8 Matjesfilets

350 g Sahne-Dickmilch, 100 g Joghurt, 4 EL Mayonnaise, weißer Pfeffer aus der Mühle
Zucker, 1 Zwiebel, 3 Gewürzgurken, 1 säuerlicher Apfel, Salz

Dickmilch mit Joghurt und Mayonnaise verrühren und so viel Gurkensud (aus dem Glas)
zugeben, daß eine sämige Sauce entsteht. Mit Pfeffer und Zucker würzen.

Matjesfilets quer in 1 cm breite Streifen schneiden. Die geschälte Zwiebel in Streifen und die
Gurken in Scheiben teilen. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Schnitze
teilen. Alles mit der Sauce mischen und zugedeckt 6 Stunden kühlen. Abschmecken und
wenn nötig leicht nachsalzen.

Kräuter-Matjes mit Röstkartoffeln, Zutaten für 4 Personen:

*1kg vorwiegend festkochende Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 125 ml süße Sahne ,250 ml saure
Sahne,*

*2 kleine süß-saure Gewürzgurken, 1 Bd. Radieschen, 1/2 Bd. Schnittlauch, 30 g Butter,
8 Kräuter-Matjesfilets*

Zubereitung:

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser kräftig abbürsten. In Salzwasser garen, abgießen. Die
süße Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die saure ziehen. Die
Gewürzgurken fein hacken und unterheben. Radieschen abbrausen, putzen. Zwei Drittel
davon würfeln. Ebenfalls unter die Sahne heben und mit Pfeffer würzen. Den Schnittlauch
waschen, in kleine Röllchen schneiden. Kräuter-Matjes auf Tellern anrichten. Radischen-
Sahne darüber geben, mit Schnittlauch und restlichen Radischen garnieren. Die Pellkartoffeln
kurz in heißer Butter schwenken. Sofort mit den Matjes servieren.

Matjesröllchen - kalt serviert. Zutaten: 4 Matjesfilets, 1 säuerlicher Apfel, 1/2 TL
Zitronensaft, 1/8 l süße Sahne, 1 Prise Salz, 2 EL Meerrettich, etwas Gurke, Tomate,
Petersilie, etwas Johannisbeergelee.

Zubereitung: Apfel quer in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Matjesfilets
aufrollen und auf die Apfelscheiben setzen. Die Sahne mit dem Salz steif schlagen und mit
Meerrettich vermengen. In oder neben den Matjesröllchen anrichten. Dazu einen Tupper
Preiselbeeren oder Johannesbeergelee. Mit Gurke, Tomate und Petersilie garnieren. Dazu
schmeckt Schwarzbrot.

**Matjes-Salat, für 8 portionen, 16 Matjesfilets ,6 mittelgroße Zwiebeln, 6-8 Gewürzgurken,
etwa 250 g gedünstete Champignonscheiben, Für die Salatsauce, 2 Becher a 150 g Creme
fraiche, 2 Becher a 150 g Joghurt, 4 TL geriebener Meerrettich aus dem Glas, Salatblätter**

Matjesfilets in 3-4 cm große Stücke schneiden.Zwiebel abziehen,in Scheiben schneiden und
in Ringe teilen.[Gewürzgurken](#) in Scheiben schneiden.Alle Zutaten mit den abgetropften
Champignonscheiben vermischen.

Für die Salatsauce Creme fraiche und [Joghurt](#),Meerrettich verrühren,mit den Salatzutaten
vermengen,etwas durchziehen lassen.Den Salat auf Salatblättern anrichten.Die Sauce dazu
servieren.