

Matjes in Dreierlei Senf - Rezept von DIE RÄUCHEREI

mit freundlicher Unterstützung von DIE RÄUCHEREI - Superior Handmade Seafood

Grobkörniger Senf, süßer Senf und scharfer Senf harmonieren perfekt mit dem milden Geschmack von Matjesfilet. Und genau deswegen servieren wir euch hier Matjes in dreierlei Senf.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Portionen: 4

[Rezept herunterladen](#)

Zutaten

- 6 Winter-Matjesfilets
- 1/2 Bund frischer Dill
- 1 EL grobkörniger Senf
- 1 EL süßer Senf
- 1 EL scharfer Senf
- 200 g Sahne
- Fleur de Sel
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- frische Dillspitzen
- frisch gekochte Pellkartoffeln

Zubereitung

Schritt 1

Die Matjesfilets in 3 cm breite Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Den Dill waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Zu den Matjes geben.

Schritt 2

Alle drei Senfsorten in einer Schale geben, die Sahne einrühren und mit Fleur de Sel abschmecken. Das Dressing über die Matjes gießen, vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2

Den Matjes nach Belieben mit Dillspitzen garnieren und zusammen mit frisch gekochten Pellkartoffeln servieren.

Frisch aus dem Meer!

DIE RÄUCHEREI tischt Fisch- & Meeresfruchtspezialitäten auf



DIE RÄUCHEREI Matjes
Probier-Set 5 Sorten
tiefgefroren Inhalt 1.300g

€ 42,99

€ 33,07 /1 kg



DIE RÄUCHEREI Garnelen
in erlesenen Kräutern,
schonend gegart,
tiefgefroren Inhalt 2x 200g

€ 39,99

€ 99,97 /1 kg



DIE RÄUCHEREI exklusive
Schlemmer Auswahl, 5
Sorten tiefgefroren Inhalt
1.060g

€ 59,99

€ 56,59 /1 kg



DIE RÄUCHEREI
Thunfischfilet ka
geräuchert gescl
Inhalt 250g

€ 34,99

€ 139,96 /1 kg

[Alle entdecken](#)

Hervorragend