

Unsere Lieblingsrezepte

Lecker Fisch - verführerisch!

Holländische Matjesfilets Hausfrauenart



Zutaten für 4 Personen

- | | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 8 Doppel-Matjesfilets | 500 g Hagenah-Hausfrauensauce |
| 1 kg neue Kartoffeln | 1 Zweig Dill |
| 2 rote Zwiebeln | Salz für die Kartoffeln |



Zubereitung

Etwa 2 Liter leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** mit einer sauberen Bürste von Sand und Erde befreien. Anschließend etwa 15 Minuten garen.

Auf kalten Tellern die **Matjes-Doppelfilets** mit der Innenseite nach oben zeigend arrangieren.

Nun etwas **Hausfrauensauce**, die Zwiebelringe und etwas Dill darüber geben.

Das übrige **Dressing** in einer Sauciere apart reichen.

Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Anrichten.

Mohltied!

wünscht Ihnen Ihr Hagenah-Team

Hagenah-Wissen

Matjes sind in Salzlake gereifte junge Heringe, welche die Geschlechtsreife noch nicht erreicht haben. Sie sind besonders milde und haben einen Omega3-reichen Fettgehalt von 15-20%. Sinngemäß übersetzt steht der Name im Holländischen für „Mädchen“- bzw. „Jungfrauenhering“



DIE FISCHWERKER
SEIT 1892