

# DECHANT

SEIT 1863



## Rezepte für Matjessalate

### Stammhaus

Hauptstr. 20 Starnberg  
08151-12106

### Filiale

Marienstr. 2 Aufkirchen  
08151-51500

[www.dechants-fischladen.de](http://www.dechants-fischladen.de)

### Matjes in Dillrahm

#### Zutaten für 4 Personen:

8 Matjesfilets  
250 ml Sahne  
125 ml saure Sahne  
je 1 Prise Salz  
Pfeffer  
Zucker  
1 Bund Dill gehackt

#### Zubereitung:

Die Matjesfilets in 3 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die restlichen Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und über die Matjes geben.

Für einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

#### **Tipp:**

Man kann auch in Scheiben geschnittene Essiggurken und/oder einen säuerlichen Apfel (Granny Smith) hinzugeben.

### Matjes in Pfeffersahne

#### Zutaten für 4 Personen:

8 Matjesfilets  
1 rote Zwiebel, in Ringe  
1 Granny Smith, gewürfelt  
250 ml Sahne  
125 ml saure Sahne  
100 ml Creme fraiche  
½ Becher Joghurt natur  
Salz / Zucker  
1 EL Zitronensaft  
1 EL grüne Pfefferkörner

#### Zubereitung:

Die Zwiebelringe in kochendem Wasser kurz blanchieren, abtropfen lassen. Matjesfilets, Zwiebelringe und Apfelwürfel lagenweise in eine Schüssel geben.

Die Sahne mit allen Zutaten mit dem Schneebesen verrühren und über die Matjes geben. Einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

**Einen guten Appetit wünscht Ihnen Ihr  
Dechants Fischladen Team**