

Matjes mit Butterfässchen

Jetzt im frühen Sommer sind Matjes etwas ganz Besonderes, denn die Primtjes kommen auf den Markt. Das sind wundervolle saftige, fleischige und nur ganz mild gesalzene Heringe. Am besten schmecken die ganz jungen Fische, die noch nie gelaicht haben. Sie sind höchstens handspannenlang, das Fleisch fast rosa, saftig und sehr zart. Eine wahre luxuriöse Delikatesse!



Matjes werden übrigens ausschließlich tiefgekühlt angeboten, nicht nur, weil sie – so schwach gesalzen, wie sie sind – sonst zu schnell verderben würden. Sondern auch, weil man auf diese Weise die Nematoden abtötet, die die Fische fast immer befallen.

Zutaten für vier Personen:

- 10 junge Matjes-Doppelfilets (1 Packung Primtjes tiefgekühlt)
- eventuell 1 rosa Zwiebel
- Kerbel, Dill oder Petersilie

Für die Butterfässchen:

- 8 bis 12 kleine Kartoffelchen
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch
- 50 g Butter

Zubereitung:

- Die Matjes am besten in der Packung auftauen lassen, so bleiben sie in dieser Zeit vor Luftkontakt geschützt, dann mit Küchenpapier abwischen. Entweder ganz pur servieren oder mit fein gehobelten Zwiebelringen und Kräutern als Deko.
- Die Kartoffeln gar kochen, abgießen und heiß pellen. Eine Kappe abschneiden und mit einem Löffel (Pariser-Apfellöffel oder Perlausstecher) aushöhlen. Die Butter in 8 bis 12 gleich große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen und in Schnittlauchröllchen wälzen. Jeweils in die ausgehöhlten Kartoffeln stecken, die Kappe wieder aufsetzen.

Tipp: Das Ausgehöhlte würfeln, mit gehackter Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Öl zu einem Kartoffelsalat anmachen.

Getränk: ein Bier oder einen Weißwein, z. B. einen trockenen Sauvignon blanc aus Thüringen.