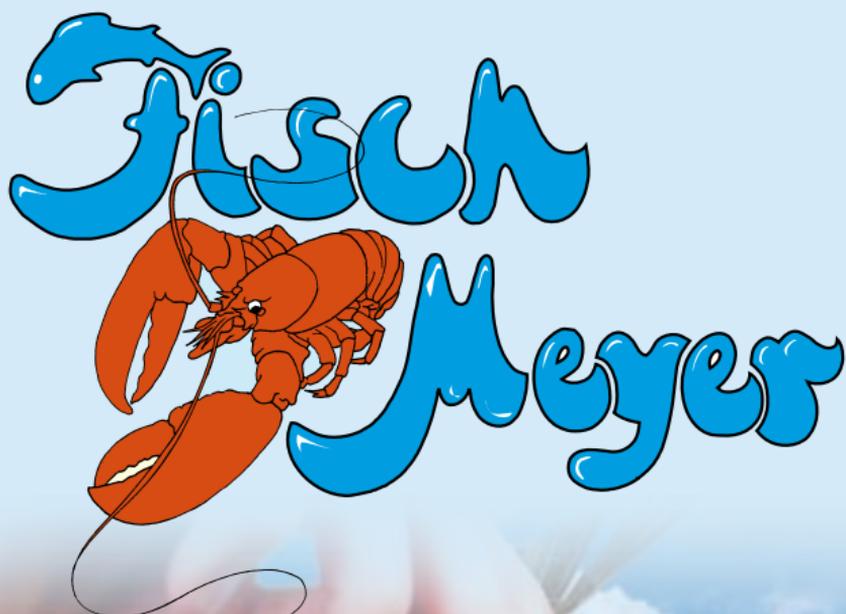


# Fisch Meyer



**Die Saison hat begonnen!  
Neue holländische Matjes**

[www.fischmeyer.de](http://www.fischmeyer.de)



# Unsere Matjes-Salate

Probieren Sie auch aus unserem reichhaltigen Sortiment an wechselnden Matjessalaten:

wie z.B.

Sylter-Matjessalat

Kräuter-Matjeshappen

Preiselbeer-Matjes

Matjesfilet nach Hausfrauenart



# Was ist ein Matjes?

Ein Matjes ist ein gekehlter, mildgesalzener, enzymatisch gereifter Hering.

Aber nicht jeder Hering kann ein Matjes werden. Er muss „jungfräulich“ sein, das bedeutet, er darf noch keine Geschlechtsprodukte (Milch und Rogen) gebildet haben, denn nur dann hat er den berühmten, hohen Fettgehalt, der für die Qualität so entscheidend ist.

Übrigens, unsere Doppelmatjes stammen ausschließlich aus nachhaltiger Fischerei!

Wir haben eine Auswahl köstlicher Rezepte für Sie zusammengetragen.

**Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!**



# Matjes in Dillsahne

## Zutaten für 4 Personen

4 Stück Doppelmatjes

2 Becher Schmand

1 Becher süße Sahne

4 Gewürzgurken

2 Äpfel

2 Zwiebeln

1 Bund Dill

Salz und Pfeffer

Essig

## Zubereitung

Zunächst die Sahne und den Schmand glattrühren.

Äpfel schälen, vierteln und in Scheibchen schneiden.

Die Zwiebeln in Ringe und die Gurken in Scheiben schneiden und anschließend mit der Sahne vermischen.

Mit kräftig Pfeffer und je nach Geschmack mit Essig oder eventuell Gurkenwasser abschmecken.

Anschließend den Dill hacken und unterheben.

Den Matjes in mundgerechte Stücke schneiden und in die Sauce rühren. Nochmals abschmecken und eventuell etwas salzen.

Lassen Sie das Ganze rund 4 Stunden ziehen.



# Roter Matjessalat

## Zutaten für 6 Personen

6 Stück Doppelmatjes

2 Äpfel

6 hart gekochte Eier

500 g gekochte Rote Beete

2 kleine Zwiebeln

1 Becher Schmand

1 Becher saure Sahne

1 kl. Becher Natur-Joghurt

Milch, Zucker

## Zubereitung

Zuerst die gekochten Eier abkühlen lassen und pellen.

Danach die zwei Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen.

Die Rote Beete kochen und ebenfalls pellen.

Anschließend die Zwiebeln vorbereiten und den Matjes in Würfel schneiden, in eine große Schüssel geben und gut vermischen.

Schmand, saure Sahne und Natur-Joghurt dazugeben und unterrühren. Sollte das Dressing zu fest sein, können Sie etwas Milch angießen und unterrühren. Je nach Geschmack können Sie den Salat mit Zucker abschmecken.

Am besten passen hierzu Pellkartoffeln.



# Matjes Hausfrauenart

## Zutaten für 4 Personen

4 Stück Doppelmatjes

120 g Sahne

150 g saure Sahne

2 EL Mayonnaise

2 EL Gewürzgurkenwasser

Pfeffer aus der Mühle

1 TL Wacholderbeeren

1 TL Senfkörner

2 Lorbeerblätter

1 TL Zucker

2 Äpfel

2 Gewürzgurken

2 Zwiebeln

500 g Kartoffeln



## Zubereitung

Aus Sahne, saurer Sahne, Mayonnaise und Gewürzgurkenwasser eine Sauce zusammenrühren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Wacholderbeeren, Senfkörnern, Lorbeerblättern und Zucker nach Geschmack würzen. Da der Matjes genügend Salz in die Sauce abgibt, muss nicht zusätzlich mit Salz gewürzt werden.

Danach die Äpfel schälen, von den Kernen befreien, in dünne Scheiben schneiden und unter die Sauce rühren. Die Zwiebeln und Gewürzgurken auch in feine Scheiben schneiden und beides in die Sauce geben.

Den Matjes unter die Sauce heben. Achten Sie darauf, dass der Matjes gut mit der Sauce bedeckt ist. Anschließend sollte das Ganze rund 2 Stunden gut durchziehen.

Am besten schmecken Pellkartoffeln zu diesem Gericht. Der Matjes lässt sich nach guter Vorbereitung rund drei Tage im Kühlschrank aufbewahren.



# Fisch genießen ...

Besuchen Sie uns in unserem Restaurant in Bad Neuenahr. Wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl von leckeren Fischspezialitäten. Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie dabei unsere frische und abwechslungsreiche Küche.

An der Front-Kochstation können Sie zuschauen, wie Ihr ausgewähltes Menü frisch zubereitet wird.

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

**Fisch Meyer in Bad Neuenahr**

Hauptstraße 75 · 53474 Bad Neuenahr

Telefon 02641 91 79 001

**Öffnungszeiten:**

Montag bis Freitag 9.30 bis 19.00 Uhr

Samstag 9.30 bis 16.00 Uhr

**Warme Küche ab 11.00 Uhr!**



## Fisch Meyer

## Immer in Ihrer Nähe ...

**Hier finden Sie unser Filialen:**

Bad Neuenahr · Wachtberg Pech · Poppelsdorf

REWE ESSER Rheinbach · EDEKA Breuer Walberberg

EDEKA Bratke Bornheim · HIT Markt Lannesdorf

HIT Markt Tannenbusch · HIT Markt Dormagen

Mehr Informationen, Adressen, Öffnungszeiten und Rezeptideen unter: [www.fischmeyer.de](http://www.fischmeyer.de)