

Rezept

Printjes bzw. Matjes mit Soße

Ende Juni bis Ende August gibt es „[Printjes](#)“, das sind kleine, besonders zarte Matjes ohne störende Gräten.

Für das hier unten dargelegte Rezept kann man aber auch normale Matjes nehmen.

Die Soße sollte 1-2 Stunden vor dem Essen zubereitet werden und mit den Matjes/Printjes zusammen im Kühlschrank durchziehen, damit die Soße noch etwas Matjes-Geschmack annehmen kann.

Die Matjes/Printjes mitsamt der Soße halten auch noch bis zum nächsten Tag im Kühlschrank.

Soße

| | |
|---|---|
| 3 Becher süße Sahne | |
| 2 große oder 3 kleine säuerliche Äpfel | Äpfel schälen und fein reiben (vgl. Foto der Reiben „ Blick in die Küche “). |
| 1 Glas Cornichons (kleine Gurken), Abtropfgewicht 190 g | Zwiebeln vierteln und in feine Streifen schneiden . |
| gesamtes Gurkenwasser aus dem Glas (durchgeseibt) | Cornichons in Scheiben schneiden |
| 2-3 Rote Zwiebeln | |
| 2 Lorbeerblätter | Alle links aufgeführten Ingredienzien zusammen in einer Schüssel verrühren |
| Salz, Pfeffer | |
| 8 Printjes (d.h. die ganzen Fische mit je zwei Filets - jedoch ohne die Innereien und Gräten). Vgl. Fotos unten " Blick in die Küche ". | Schwanz und Grätenansatz am Schwanz herausschneiden – wegwerfen (vgl. Foto unten " Blick in die Küche "). Dann die Matjes/Printjes waschen und mit Küchentrepp abtrocknen. |
| Matjes gibt es manchmal auch als halbe Fische, nämlich als die einzelnen Filets. | Die beiden Filets jedes Fisches halbieren oder dritteln (vgl. Foto unten " Blick in die Küche ") und zur Soße geben. Dann 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. |
| Balsamico | Individuell Nachwürzen mit etwas Balsamico |

Pellkartoffeln von festkochenden Kartoffeln (keine Mehlkartoffeln) als Beilage

Als Salatbeilage hat sich [Rote Beete Salat](#) besonders gut bewährt