

Rezept

# Matjes im Glas

Ein Rezept von Matjes im Glas, am 18.04.2024

## Zutaten

4 Schalotten  
½ Salatgurke  
10 Stängel Schnittlauch  
300 g Schmand

2 EL Butter  
400 g Matjesfilet (nach Belieben geräuchert)  
4 Stängel Estragon

### Außerdem

4 Gläser

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze in ca. 2 Min. glasig dünsten. In einen hohen Rührbecher füllen und auskühlen lassen.
2. Inzwischen die Gurke waschen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Die Hälften in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Das Matjesfilet quer in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
3. Den Estragon waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Estragonblätter zu den Schalotten geben und alles mit einem Pürierstab fein mixen. Zuletzt den Schmand unterrühren.
4. Gurkenscheiben, Estragoncreme und Matjesstücke abwechselnd in die Gläser schichten. Mit dem Schnittlauch bestreuen und servieren.