Rezept

# Matjes mit Himbeersalsa

Ein Rezept von Matjes mit Himbeersalsa, am 05.06.2025

## Zutaten

- **200 g** Himbeeren
- **1** kleine frische Knoblauchzehe
- **1 TL** Agavendicksaft
- **4** Matjesfilets
- schwarzer Pfeffer
- **1/2** Schalotte
- **1 EL** kalt gepresstes Raps- oder Sonnenblumenöl
- **1 TL** Himbeeressig
- Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für etwa 12 Häppchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

## Zubereitung

1. Die Himbeeren verlesen, nur falls nötig abbrausen und trocken tupfen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Alles mit Öl, Agavendicksaft und dem Himbeeressig mit dem Pürierstab zu einer cremigen Sauce mixen. Die Salsa nach Wunsch noch durch ein feines Sieb streichen, um die Himbeerkerne zu entfernen.

2. Matjesfilets auf die Arbeitsfläche legen. Mit den Fingern die Mittelgräte entlangfahren und nach Gräten tasten, die dort oft noch feststecken. Sie sind zwar nur klein und auch nicht dick, aber besser schmecken Matjes grätenfrei. Gräten mit einer Pinzette herausziehen, Filets quer in dünne Streifen schneiden.

3. Die Matjesfilets mit der Himbeersalsa in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, gut verrühren. Abgedeckt etwa 4 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Anrichten: Die Matjes auf Mini-Tellern servieren. Kleine Spießchen mit auf die Teller legen, damit man die Filetstücke gleich aufpiken kann.