Rezept

Matjes mit weißem Portwein und Reisweinessig

Ein Rezept von Matjes mit weißem Portwein und Reisweinessig, am 14.06.2025

Zutaten

- **1** Schalotte
- **4** Matjesfilets
- **1 EL** Reisessig
- schwarzer Pfeffer
- **1** Möhre
- **60 ml** weißer Portwein
- Salz
- **2** Lorbeerblätter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Häppchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Die Möhre schälen und in feine Streifen oder hauchdünne Scheiben schneiden.

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. Die Gräten mit einer Pinzette herausziehen. Die Matjesfilets längs dritteln und in eine Schüssel geben, daneben Schalotte und Möhre legen.

3. Den Portwein und Reisweinessig verrühren und über die Zutaten in der Schüssel gießen, salzen und pfeffern. Die Lorbeerblätter halbieren und dazugeben. Abgedeckt etwa 4 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.

4. Vor dem Servieren marinierten Fisch sowie Schalotte und Möhre nochmals durchmischen und abschmecken. Die Lorbeerblätter entfernen.

5. Anrichten: Die Matjesfilets mit Möhre und Schalotte zu kleinen Röllchen wickeln und mit Holzspießchen feststecken. Die Matjesröllchen auf eine Platte legen oder griffbereit in kleine Schnapsgläser hängen.