

# Aus der Hado-Küche: Ein Fischrezept

Restaurant Services

## Geräucherte Matjesfilets mit Rote Bete-Gurken-Salsa und Drillingen

für 4 Personen:

- 8 Stück geräucherte Matjesfilets in Öl (je ca. 45 g)
- 200 g Bio-Sauerrahm
- 200 g Bio-Quark
- 160 g kleine Gurkenwürfel (ca. ½ cm)
- 160 g kleine Rote Bete-Würfel (ca. ½ cm)
- 100 g kleine Apfelwürfel (ca. ½ cm)
- 1 kleiner Bund Dill
- 1 kleiner Bund Kerbel
- 1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
- 40 ml süß-scharfe Chinasoße
- Ursalz, Galgant, Bertram, grobes Salz
- 1 kg Drillinge
- 80 g gemischte Kräuter, gehackt
- 1 Zitrone
- Dill für die Garnitur

Die Matjesfilets aus dem Öl nehmen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Rote Bete-Würfel dämpfen. Dill (etwas Dill für die Garnitur übrig lassen) und Kerbel hacken, die Frühlingszwiebeln fein schneiden.

Quark und Joghurt mit den Obst- und Gemüsewürfeln mischen, Dill, Kerbel und Frühlingszwiebeln dazu geben. Mit Ursalz, Galgant, Bertram, Zitronensaft und süß-scharfer Chinasoße abschmecken.

Die Drillinge kochen oder dämpfen, mit Olivenöl besprühen, mit dem groben Salz und frischen Kräutern bestreuen.

Mit Zitronenscheiben anrichten und mit einem kleinen Dillsträußchen garnieren.

Rezept von Stefanie Pauckner, Restaurant Services, Nürnberg