

Matjes mit Rucola und Senfpüree

Einkaufsliste (4 Portionen):

- **4 Doppelmatjesfilet**
- 1kg mehligkochende Kartoffeln, geschält
- 200ml Vollmilch
- 2-3 EL grobkörniger Senf
- 75g Butter
- 50g Rucola
- 2 Lauchzwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
-
-

Zubereitung Matjes mit Rucola und Senfpüree

1. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und 20-25 Minuten in Salzwasser kochen und abgießen.
2. Milch erhitzen und über die Kartoffeln geben.
3. Alles mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten, dabei 50g Butter und den Senf mit dem Püree vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Matjesfilet halbieren und der Länge nach in Streifen schneiden. Mit der restlichen Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze anbraten.
5. Das Püree in kleinen Schälchen anrichten.
6. Rucola, Matjes auf einem Teller anrichten und mit geschmolzener Butter und Lauchzwiebelringen garnieren.
7. Zum Abschluss mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Kochen und Genießen!