

Matjes mit Rucola und Senfpüree



Zutaten (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.

Guten Appetit!