Eingelegter Matjes „Schwedenhappen“ in Rotwein

- **Küche:**Schwedisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Skandinavisch typisch, marinierte Matjes in einem tollen Dressing

Zutaten

- Für die Schwedenhappen:
- 6 doppelte holländische Matjesfilets, küchenfertig
- 2 - 3 rote Zwiebeln in dünnen Scheiben
- 1/8 l trockener Rotwein
- 1/8 l Rotweinessig
- 1/2 Tl Zucker
- 2 EL trockener Sherry
- 1/2 kleine rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt, 5 - 6 gedrückte, schwarze Pfefferkörner, 3 - 4 Wacholderbeeren, 2 Nelken, 1/2 Tl Senfkörner
- Für die Dill - Senfsahne:
- 125 ml Crème fraiche
- 100 ml Schmand, saure Sahne
- 2 El Milch
- 1 Bündchen frischer Dill, gezupft, gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 3 Tl mittelscharfer Senf
- 1 Tl Honig
- 1 Tl Zitronensaft
- Für die Paprika - Kartöffelchen:
- 700 - 800g gleichmäßig große, junge Kartoffeln (Drillinge)
- Rosenpaprika nach Geschmack
- Butterschmalz zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schwedenhappen:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Rotwein - und dem Rotweinessig, Sherry und den Gewürzen ca. 2 min. leise köcheln lassen, danach auskühlen.

Schritt3

Die Matjes in mundgerechte Stücke schneiden und mit der abgekühlten Marinade übergießen. Wenigstens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, durchziehen lassen.

Schritt4

Die Dill - Senfsahne:

Schritt5

Crème Fraiche und saure Sahne, etwas Milch, Senf, Honig und den Zwiebelwürfeln und glatt rühren.

Schritt6

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zitronensaft würzen, den frisch gehackten Dill unterheben, nachschmecken.

Schritt7

Die Paprika - Kartöffelchen:

Schritt8

In der Zwischenzeit die Kartöffelchen mit etwas Kümmel weich kochen und pellen.

Schritt9

In heißes Butterschmalz geben und mit Ruhe rundherum braten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Gern richte ich die Schwedenhappen auf einem Dill - Senfschaum Spiegel an, nachdem ich die lästigen Gewürze entfernt habe.

Schritt12

Das sieht optisch besser aus und die Gäste haben weniger Probleme.

Rezeptart: Kalte Fischgerichte **Tags:** matjes, matjesfilet

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eingelegter-matjes-schwedenhappen-in-rotwein/