



Matjes mit Shrimps und Wakame - Algen

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Eine fernöstliche Variante, moderne „Crossover - Küche“ überraschend lecker

Zutaten

- 4 Stück holländische Matjesfilets
- 125 g Shrimps
- 150 g Wakame Algen / Queller aus dem qualifizierten Fischhandel, z. B. Gosch
- 1/2 kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, gewürfelt, mit Salz gerieben
- 30 g Sesamsaat, geröstet
- Saft 1 Limette und etwas Abrieb
- 2 El Sojasauce
- 2 El heller Balsamico
- 2 El Erdnussöl
- Wenig Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Algen verlesen und ca. 1 min. in kochendem Salzwasser blanchieren. Auf ein Küchensieb schütten, damit sie etwas von ihrem Salz verlieren, auskühlen lassen.

Schritt3

Die Sesamsaat in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett bräunen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Chilischote mit dem Knoblauch, Limettensaft und Abrieb, Balsamico, Sojasoße verrühren,

Schritt6

Salz, Pfeffer und etwas Zucker nach Geschmack dazu geben, mit Erdnussöl aufziehen.

Schritt7

Dem Matjes in mundgerechte Stücke schneiden, die Shrimps ev. etwas ausdrücken, mit dem Algen zur Marinade geben.

Schritt8

Vor dem Servieren noch etwas durchziehen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Dazu reiche ich eine Mayonnaise - Joghurt - Creme mit Meerrettich und Dill und geröstetes Brot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** matjessalat, shrimps

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjes-mit-shrimps-und-wakame-algen/>