



**Frankfurter Straße 4  
35091 Cölbe-Bernsdorf**

**Tel: (06421) 304100  
Fax: (06421) 304101  
Email: info@lachs-und-lotte.de**

[www.lachs-und-lotte.de](http://www.lachs-und-lotte.de)

## **Rezept des Monats**

### **Juni 2007**

#### **Matjesfilet mit Zitronensauce**

Für 4 Personen

6-8 Matjesheringe  
1-2 EL Butter  
1-2 Schalotten oder 1 Zwiebel, fein gehackt  
½ Bund Zitronenmelisse  
2-3 EL Weißweinessig  
Saft von 2 Zitronen  
4 Eigelb  
1/8 l Weißwein  
1/8 l Schlagsahne  
Salz, Pfeffer, ein paar Tropfen Worcestersauce

Die Heringe filetieren und die Haut entfernen. Kühl stellen, nach Geschmack in etwas Buttermilch einlegen (bei unserem Matjes nicht wirklich nötig).

Die Butter erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Die fein gehackte Zitronenmelisse kurz mitdünsten, mit dem Essig ablöschen, den Zitronensaft dazugeben und etwas reduzieren. Durch ein Sieb in eine feuerfeste Schüssel passieren. Das Eigelb darunter schlagen und den Weißwein dazu geben.

Das Ganze im Wasserbad oder auf dem Herd schaumig aufschlagen und dann leicht abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und darunter heben. Mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Worcestersauce kräftig abschmecken.

Die Matjesfilets anrichten, die Sauce dazu geben, mit Zitronenmelisse garnieren und mit Salzkartoffeln servieren.