



Rezept der Woche

04. Juni 2007

Matjesfilets mit Currysahne und Preiselbeeren

Zutaten für 4 Personen:

8 Matjesfilets
1/4 l Schlagsahne
100 gr Preiselbeeren
1 EL Mango Chutney
Salz
Curry
1 Bund Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Die Sahne mit einem Teelöffel Currypulver und einer Prise Salz steif schlagen.
Mango-Chutney unter die geschlagene Sahne ziehen.
Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
Die Matjesfilets mit etwas Currysahne bestreichen und dann zu Röllchen drehen.
Auf jedes Röllchen einen Tupper Currysahne und einen TL Preiselbeeren geben.
Mit Frühlingszwiebeln bestreuen und mit Schwarzbrot (je nach Geschmack auch Toast oder Baguette) und Butter servieren.

Guten Appetit!