

Matjes (Info)

Kategorien: Information, Fisch, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Ein Matjes ist ein noch nicht abgelaichter "jungfraeulicher" Hering mit wenig Milch und Laichansatz. Die Matjes werden in Salzlake eingelegt und reifen dort 2 -3 Tage. Gefangen werden sie von Mitte Mai bis Ende Juli. Dann haben sie einen maximalen Fettgehalt von 15 bis 20 Prozent und sind besonders aromatisch und zart. Das Fleisch ist reich an leichtem Eiweiss und mehrfach ungesaettigten Fettsaeuren. Vor dem Salzen werden die Matjes vom Kopf, Mittelgraete und Innereien befreit. So reift lediglich das Filet.

Nicht verwechseln sollte man echten Matjes mit Heringsfilet nach "Matjesart". Hierbei handelt es sich um normale Salzheringe, die mit Genussaeuren und Salz schnell zur Reife gebracht werden und mit dem Original nicht zu vergleichen sind.

Rezepte: Matjestatar Matjes in Portwein Matjes mit gruenen Bohnen, Kartoffeln und Speck