

Matjes

Diese kleinen zarten Heringe, die man im ganzen Land überall an Straßenbuden aus der Hand verspeisen kann, sind eine ganz besondere Delikatesse. Sie werden im Juni, wenn sie in Schwärmen zum Laichen unterwegs sind, gefangen. Um diese Zeit sind sie vollgefressen und fett, ihr Fleisch zart. Die Fischchen werden durch die Kiemen ausgenommen, damit sie ansonsten intakt bleiben, vor allem lässt man ihnen ihre Bauchspeicheldrüse, die ein Enzym produziert, das das Fischfleisch reifen lässt. Die Heringe werden jetzt schwach gesalzen und eingelagert. So lässt man sie wenige Wochen reifen, dann ist die Delikatesse fertig. Gottlob muss man jedoch nicht auf den Juni warten: Matjes müssen ohnehin gleich eingefroren werden, um der besseren Haltbarkeit willen. Die geringe Salzmenge, mit der man sie eingelegt hat, die dem Geschmack dient, reicht für ein längeres Lagern nicht aus. Und es ist das Einfrieren vorgeschrieben, um etwaige Nematoden abzutöten, kleine Würmchen, die oft in Meeresbewohnern wie Heringen zu finden sind. So sind die köstlichen Fischchen das ganze Jahr in perfekter Form verfügbar. In Holland verspeist man sie am liebsten pur: mit klein gehackter milder Zwiebel bestreuen, dann am Schwanz packen und mit zurückgelegtem Kopf in den Mund versenken, abbeißen, bis man nur noch das Schwanzende in den Fingern hält...



In den Niederlanden bekommt man unter der Bezeichnung Matjes gar nichts anderes angeboten. Bei uns muss man gut aufpassen und unterscheiden zwischen Hering Matjesart und Matjes Primtjes – nur letztere sind so jung, so zart, so köstlich, einfach die besten. Sie kommen als sogenannte Doppelfilets daher, ohne Kopf und ohne Mittelgräte, aber mit Schwanzflosse, an der sie noch zusammenhalten. Man kann sie auch zu herrlichen Gerichten zubereiten.

Matjestatar

Ein schneller köstlicher Imbiss, zum Beispiel zu Pell- oder Bratkartoffeln. Ist aber auch ein hübscher Apéritifhappen.

Zutaten für vier Personen:

- 4-6 Matjes (Doppelfilets)
- 1 weiße, rote oder rosa (also besonders milde) Zwiebel
- 1 kleiner Apfel
- Petersilie oder Dill
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- ½ rote Paprika

- nach Gusto etwas Chili
- 2-3 gehäufte EL Saure Sahne oder, besser noch, abgetropfter türkischer oder griechischer Joghurt
- Salz
- Pfeffer
- nach Belieben 1-2 EL kleinste Kapern
- ein guter Schuss Kapernsud
- 3-5 Cornichons

Zubereitung:

- Das Schwanzende entfernen, die Filets längs in halbzentimeterfeine Streifen, diese quer in kleine Würfel schneiden, das Gleiche mit der Paprika. Zwiebel fein würfeln. Apfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, die Viertel eventuell schälen, die gelbe oder rote Schale kann sogar hübsch im Tatar aussehen, ebenfalls würfeln.
- Petersilie oder Dill von den Stielen zupfen und hacken. Alles mischen, mit Zitronenschale würzen. Saure Sahne oder Joghurt unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Gusto Kapern, etwas Kapernessig und klein gewürfelte Cornichons unterrühren.

Servieren: Entweder auf kleine, runde Pumpnickel-Taler, einem guten Graubrot oder auf gebratene Kartoffelscheiben häufen und zum Apéro als Imbiss reichen. Schmeckt auch vorzüglich zu Pellkartoffeln.

Getränk: Stilecht ist dazu Genever, das ist der typische Wacholder, den man in Holland unbedingt zum Matjes kippt – ein kleines Gläschen reicht, das wärmt bis in die Zehenspitzen! Oder auch zum Glas Sekt oder zum kleinen Bier.