Chiemseefischerei
- seit 1857 -
Thomas & Florian Lex

# Matjes-Tatar von der Renke:

## Vorspeise für 2 Personen:

2 Renkenfilets Matjes-Art
1 TL guter Balsamicoessig
2-3 EL mildes Olivenöl oder Sonnenblumenöl
1 EL Kapern
1 Lauchzwiebel oder kleine milde Zwiebel
Cayennepfeffer, Dill
Baguette Scheiben
Creme fraiche

Fisch in feine Würfel und geputzte Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden, Kapern und Dill fein hacken.
Öl, Balsamico, Dill und Kapern verrühren, mit den Zwiebelringen unter den Matjes heben und mit Cayennepfeffer abschmecken.

Baguette Scheiben mit etwas Creme fraiche bestreichen und das Matjes-Tartar darauf anrichten

*Tipp:* Salz wird nicht benötigt, da Renkenmatjes bereits salzig ist.