

## Lust auf Matjes?

Der König der Heringe in traditionellen und neuen Rezepturen. Ein vielfältiger Genuss!

Die Saison für Matjesheringe beginnt im Mai/Juni und dauert 2 Monate. In Holland bricht zum Saisonstart jedes Jahr ein Wettkampf, um den ersten an Land gebrachten Fang aus, denn die erste Tonne des „Hollandse Nieuwe“ gehört traditionell der Königin und wird heutzutage für einen guten Zweck versteigert.

## Was ist Matjes?

Nur in Holland gefangener Matjeshering darf als solcher bezeichnet werden.

Mit Beginn des 17. Jahrhunderts kam der niederländische Matjes aus der Nordsee auf den Markt. Er galt als die „vornehme“ Alternative zum gesalzene Hering.

Matjes sind Heringe, die noch nicht geschlechtsreif sind. Auch wenn es sich dabei, sowohl um männliche als auch um weibliche Exemplare handelt, spricht man deshalb von jungfräulichen Heringen.

Aus dem niederländischen „Meisjes“ für Mädchen leitet sich der Namen Matjes ab.

Das Fleisch ist besonders zart und hat einen Fettgehalt von über 14 Prozent. Wegen der längeren Fangreisen

muss Matjes schon auf See ausgenommen und in „Kantjes“ genannte Fässer in Salz eingelegt werden. Ein Enzym aus der Bauchspeicheldrüse verwandelt den Hering zusammen mit dem Salz in einen Matjes und gibt ihm seinen typischen Geschmack. Matjes ist daher kein roher, sondern durch ein Enzym teilweise fermentierter Fisch.

## Matjes „Natur“

auf Schnittlauchbrot mit Zwiebelringen

ausgarniert

16,00

## Matjes „Hausfrauen Art“

drei Matjes-Doppelfilets mit Hausfrauensauce

und Schwenkkartoffeln

17,90

## Junge Matjes

drei Matjes-Doppelfilets mit Rote-Beete-Sauce

und Schwenkkartoffeln

17,90

## Matjes mit zweierlei Saucen

drei Matjes-Doppelfilets mit Rote-Beete-,

Hausfrauensauce und Schwenkkartoffeln | 17,90