

## **Matjesfilets mit Gurken-Senfsauce**

**by Andreas - Dienstag, März 30, 2010**

<http://mundgericht.de/index.php/matjesfilets-mit-gurken-senfsauce/>

Normalerweise wird Matjes in Senfsauce mit viel Mayonnaise und Essiggurken hergestellt. Ich habe mich für Joghurt und nur ein wenig Mayo entschieden. Anstelle der süßsauren Gurken habe ich Salatgurke genommen. Die Kapern runden das ganze ab.

**4 Matjesfilets**

**2 Schalotten**

**½ Salatgurke**

**1 TL Mayonnaise**

**2 TL scharfer Senf**

**1 Becher Naturjoghurt**

**1 TL Dill**

**Pfeffer**

**einige große Kapernbeeren**

Die Schalotten fein würfeln. Die Gurke von den Kernen befreien und auch fein würfeln. Beides mit dem Joghurt, Senf, Mayonnaise, Dill in eine Schale geben und gut verrühren.

Die Matjesfilets mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. In Streifen schneiden und unter der Sauce heben. Mit Pfeffer abschmecken. Die Kapernbeeren abschließend dazulegen.

Schmeckt prima mit Pellkartoffeln.