

## Matjes-Röllchen mit Senf-Früchten gefüllt

### Für 2 Personen

2 Aprikosen	10 Kirschen	10 Stachelbeeren
1 Sternanis	1 TL Koriander	5 schwarze Pfefferkörner
2 EL Essig	3 EL Honig	1 TL englisches Senfpulver
4 Matjesfilets		

Aprikosen und Kirschen halbieren und die Kerne entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden. Stachelbeeren vierteln. Sternanis, Koriander und Pfeffer im Mörser zerstoßen. Essig, Honig und die Gewürze in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Senfpulver dazugeben und weiter leicht köcheln lassen. Die Früchte untermischen und so lange köcheln lassen, bis alles zu einer sämigen Paste reduziert ist. Dann in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen. Die Matjesfilets auf ihren Salzgehalt prüfen, ev. wässern. Filtes leicht plattieren, mit der Paste von Senfrüchten bestreichen und aufrollen. Die Matjesröllchen mit geröstetem Weißbrot servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Juni 2010