

### **Matjestartar auf Schwarzbrot**

**Matjesfilets in feine Würfel hacken. Mit Zwiebelwürfeln, Radischen und Apfelstreifen mischen. Würzen mit etwas Pfeffer.  
Auf Schwarzbrotstücken verteilen und garnieren.**

### **Fischsalat Spanischer Art**

**Gemischter Fisch leicht pochieren. Tintenfisch schmoren.  
Paprikasreifen, Zwiebeln, Champignons und Oliven über den warmen Fisch geben und mit einem Dressing aus Tomatenmark, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Senf, Zucker, Essig und Öl marinieren.**

### **Fischsuppe mit Bohnen und Sahne**

**Bohnenstreifen mit Zwiebeln und Knoblauch in Öl anschwitzen. Mit Fischfond auffüllen. Feine Kartoffelwürfel mitgaren. Mit Sahne und Eigelb abbinden.  
Mit Pfeffer und Muskat würzen.  
Fischstücke nur kurz in der fertigen Suppe garziehen lassen.**

### **Welsfilet mit Dillsoße**

**Welsfilet dünsten oder braten. Aus einer Mehlschwitze mit feinen Zwiebeln, Sahne und Fischfond eine Soße ziehen. Fein gehackten Dill kurz vor dem Anrichten unter die Soße geben.**

### **Gurkengemüse**

**Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen. Gurkenwürfel zugeben und ohne Flüssigkeit schmoren lassen. Mit etwas Brühe und Pfeffer würzen. Mit einem Tropfen Sahne verfeinern.**