

30.03.2017

Friesenkrone: Variationen mit "Sjö" in der Kantine der Rentenbank

Vier Variationen mit "Sjö", einem norwegischen Matjesfilet von [Friesenkrone](#), konnten die Tischgäste im Betriebsrestaurant der Rentenbank in Frankfurt genießen, teilt der Heringsspezialist aus Marne mit. Dort hatte das neunköpfige Team um Küchenleiter Michael Schneider für eine Aktion anhand unterschiedlicher Rezepturen getestet, was man mit Sjö alles machen kann. Das Ergebnis war einmal ein Sushi mit Alge, eingelegtem Rettich, Gurke und Wasabi, zum zweiten Sjö mariniert mit weißem Balsamico und Nussöl auf Birne und Roter Beete mit einem Topping aus karamellisierten Nüssen. Die dritte Variation war ein Ceviche vom Sjö, mariniert mit Koriander, Limone und Olivenöl mit einem Topping aus roten Zwiebeln, Staudensellerie und Tomate. "Last but not least wollten wir den Matjes für sich selbst sprechen lassen und haben ihn pur mit einem Gurken-Dill-Salat mit Schmand kredenzt", sagt Schneider. Von gut 200 Mittagessengästen entschieden sich 98 für die Variationen vom Matjesfilet - und: "Die Reaktionen fielen überaus positiv aus." Dabei gab es als Alternativen zwei weitere Menüs, Suppe, ein großes Salatbuffet sowie eine gluten- und laktosefreie Ecke für Allergiker. Ab Ende Juli kommt der neue Sjö-Fang auf den Markt, die 700g-Packung mit 20 Einzelfilets. Dank seiner frischen, hellen Farbe, feiner Konsistenz und einer nur leichten Salznote sei der Sjö nicht mit herkömmlichem Matjes vergleichbar, betont [Friesenkrone](#).

Lesen Sie zu Friesenkrone auch im FischMagazin-Archiv:

20.02.2017 [Friesenkrone lädt zur 13. Matjesmeisterschaft ein - "Matjes rockt!"](#)

29.11.2016 [Fathealthy Award 2016 für Mini-Heringsfrikadellen von Friesenkrone](#)

12.08.2016 [Friesenkrone rockt Wacken-Fans mit Streetfood](#)



Vier Variationen mit "Sjö", einem norwegischen Matjesfilet von Friesenkrone, konnten die Tischgäste im Betriebsrestaurant der Rentenbank in Frankfurt genießen. (Foto: Friesenkrone)