

Rezept für Matjes

Zutaten für Matjes in sahniger Apfel-Zwiebel-Soße:

für vier Personen

4 Doppelfilets Matjes
2 Gemüsezwiebeln
2 säuerliche Äpfel (z.B. Holsteiner Cox)
300 ml Schlagsahne
100 g Crème Fraiche
Pfeffer, Salz und etwas Zucker
ca. 750 g Kartoffeln
ein Bund Radieschen
2 Zweiglein Zitronenthymian
3 Esslöffel Olivenöl
ein Spritzer Zitrone



1. Kartoffeln in Salzwasser ca 20 Minuten kochen, abgessen und kurz stehen lassen.
2. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
3. Den Matjes gegebenenfalls kurz abspülen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
4. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheibchen schneiden.
5. Sahne mit etwas Zucker halbfest schlagen. Creme fraiche unterrühren und mit Salz (vorsichtig!!!) und Pfeffer würzen.
6. Matjes, Zwiebelringe und Äpfel zu der Sahnecreme geben, gut untermischen und kurz ziehen lassen.
7. Für den Radieschen-Salat selbige waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Zitronenthymianblättchen und Olivenöl zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.
8. Matjes, Kartoffeln (mit einem Stückchen Butter) und Radieschen zusammen anrichten.

Dazu passt ein kühles Blondes oder ein Glas Weisswein!

