



Junge Matjesfilets mit Apfel-Schmand

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

So liebt man es an der Küste !

Zutaten

- 8 Stück "beste, holländische Matjesfilets", in 3 cm großen Stücken
- Für den Apfel - Schmand:
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 großer säuerlicher Apfel in Würfeln
- 1 Becher Schmand oder Crème fraiche
- 1 Tl frisch geriebenen Meerrettich
- 1 kleines Bund frischen Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker
- Für die Reibekuchen:
- 400 - 500 g fest kochende Kartoffeln
- 1 - 2 Eier
- 1 mittelgroße, geriebene Zwiebel
- Etwas Mehl
- Öl zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Bunte Saisonsalate nach Marktangebot wie:
- Etwas Frisée, Radicchio, Eichblatt, Feldsalat, Chiccore etc.
- Etwas Kresse für die Garnitur
- Etwas French Dressing zum mengen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Matjesfilets schräg in 3 cm große Happen schneiden.

Schritt3

Aus der Sahne, dem grob gehobelten Apfel und einer Zwiebel, 1 Tl Meerrettich, Salz, Pfeffer und etwas Zucker, einen geschmackvollen Apfel - Schmand herstellen.

Schritt4

Die Reibekuchen:

Schritt5

Die geschälten Kartoffeln zjeweils zur Hälfte fein reiben und dünn hobeln. Zur Masse die geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 El Mehl und die Eier geben, alles vermengen.

Schritt6

Möglichst kleine, dünne, krosse Reibekuchen herrausbraten.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Den vorbereiteten, 20 min. in kaltem Wasser aufgefrischten Salat in French Dressing marinieren.

Schritt9

Zu einem bunten Bouquet zusammen stellen und auf einem dekorativen Vorspeisenteller "mittig" arrangieren.

Schritt10

Die Matjeshappen placieren, verteilen, mit dem Apfel Schmand überziehen. Alles mit der Kresse bestreuen, die krossen Reibekuchen extra dazu reichen.

Schritt11

Dazu ist ein norddeutsches Bier und ein eiskalter Aquavit unverzichtbar.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, holsteinisch, reibekuchen, saisonal, stimmig, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/junge-matjesfilets-mit-apfel-schmand/>