



Matjesfilets mit Preiselbeer - Meerrettich Sahne und Kresse

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-10', 'yield' : " });
```

Fingerfood für Matjesliebhaber

Zutaten

- 2 - 3 geschmackvolle, säuerliche Äpfel, entkernt, in 1 cm dicken Scheiben
- 4-5 erstklassige holländische Matjesfilets, zugeschnitten
- ½ Becher geschlagene Sahne
- 2 El kalt gerührte Preiselbeeren
- 2 - 3 El Sahnem Meerrettich aus dem Supermarkt
- 1 El Creme Fraiche
- 1 Tl Butter
- 1 Kästchen Kresse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Apfelscheiben in der Butter ganz kurz von beiden Seiten anbraten, nebeneinander legen, etwas Kresse darüber verteilen.

Schritt2

Die Matjesfilets in ganzer Länge von oben links nach unten rechts durchschneiden und aufrollen und auf den Apfelscheiben placieren.

Schritt3

Creme fraiche mit dem Meerrettich und den Preiselbeeren verrühren, die geschlagene Sahne unterheben, nachschmecken.

Schritt4

Die Matjesfilets üppig überziehen und auf kleinen Mitteltellern reichen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** kresse, Matjesfilets

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjesfilets-mit-preiselbeer-meerretich-sahne-und-kresse/>