

Matjes Hausfrauenart

Für 4 Personen

8 Matjes, Doppelfilets	1 Zwiebel, rot	3 Gewürzgurken
4 Äpfel, säuerlich	2 Äpfel, süß-säuerlich	250 g Crème-fraîche
150 g Mayonnaise	1 Zitrone	1 kg Kartoffeln, klein
Salz	Pfeffer	Zucker
Olivenöl	Schnittlauch	Gurkenwasser

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Gewürzgurken längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die zwei süß-säuerlichen Äpfel vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen. Mayonnaise, Crème-fraîche, Zitronensaft, etwas Gurkenwasser, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Apfelscheiben und Matjes dazugeben und abschmecken. Kartoffeln waschen und in Salzwasser bissfest garen. Die restlichen Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und in circa eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einer Grillpfanne mit Olivenöl den Apfelscheiben ein Grillmuster geben. Mit Schnittlauch garnieren. Alles zusammen nach Belieben anrichten.

Tim Mälzer am 12. Dezember 2008