

Fisch-Brötchen nach Hamburger Art

Für 2 Personen:

2 Brötchen	2 Matjesfilets	1/2 Apfel
1 Msp. Zucker	1 Spur Balsamico	2 Salatblätter
2 EL Crème-fraiche		

Von einer roten Zwiebel zwei dicke Scheiben abschneiden, in Zucker wenden und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten, damit dies Scheiben karamellisieren. Mit Balsamicoessig ablöschen und kurz ziehen lassen.

Das Brötchen durchschneiden und die untere Hälfte mit Creme fraiche einstreichen.

Zuerst ein Salatblatt, dann den Matjes auf das Brötchen legen. 2-3 Scheiben Apfel in dünne Stifte schneiden und auf den Matjes legen.

Auf den Matjes nun die geschmorten Zwiebeln legen und den Sud aus der Pfanne drüber laufen lassen. Zum Schluss den Deckel draufsetzen.

Steffen Henssler am 20. Juli 2020