

## Matjes nach Hausfrauenart

### Für 2 Portionen

|                               |                       |                         |
|-------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 400 g vorw. festk. Kartoffeln | 8 Matjesfilets        | 1 Zwiebel               |
| 1 Apfel                       | $\frac{1}{2}$ Zitrone | 200 g Schmand           |
| 50 g Sahne                    | 1 El Weißweinessig    | $\frac{1}{2}$ Bund Dill |
| Salz, Pfeffer, Zucker         |                       |                         |

Kartoffeln, waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt und einem Teelöffel Salz weichgaren. Abgießen und zwei Minuten ausdämpfen lassen. Für die Sauce die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen, in feine Scheiben schneiden und mit einem Esslöffel Zitronensaft mischen. Matjesfilets in der Mitte halbieren und auf eine große Platte legen. Dill abrausen, trocken schütteln und fein hacken. Schmand mit Sahne und Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker kräftig würzen. Zwiebel, Apfel und Dill untermischen. Die Hausfrauensauce über den Matjes verteilen und am besten drei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Kartoffeln mit dem Matjes und der Sauce servieren.

Steffen Henssler am 22. Mai 2013