

Matjes nach Hausfrauen-Art, Pellkartoffeln, Apfel-Salat

Für zwei Personen

Für die Matjes:

6 Matjesfilets	2 rote Zwiebeln	2 weiße Zwiebeln
1 Apfel	1 Zitrone	4 Gewürzgurken
250 g Saure Sahne	250 g Schmand	1 Zweig Dill
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Apfel-Radieschen-Salat:

3 Bund Radieschen	5 Frühlingszwiebeln	1 Apfel
1 Zweig glatte Petersilie	2 Halme Schnittlauch	3 EL Kräuteressig
3 EL Rapsöl	1 Prise Zucker	1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz		

Für die Pellkartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	Salz
-------------------------	------

Für die Matjes:

Die Matjesfilets waschen und trocken tupfen. Weiße Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und in Würfel schneiden. Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden. Für die Marinade Saure Sahne mit Schmand, Gurkenwasser, gehacktem Dill und Zucker verrühren und vorsichtig mit Matjes, weißen Zwiebeln, Apfel und Gewürzgurken vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und zusammen mit einer Zitronenspalte zum Garnieren verwenden.

Für den Apfel-Radieschen-Salat:

Die Radieschen vom Grün trennen, waschen und in ca. 2 mm dicke Scheibchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Anschließend auch den Apfel schälen, viertel, entkernen und in Scheiben schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben.

Das Dressing folgendermaßen zubereiten: Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und frische Kräuter vermengen und anschließend zum Salat geben.

Für die Pellkartoffeln:

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, danach die Haut abpellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Hübner am 04. Oktober 2021