

Sahnehering

Einfach gut: Matjesfilet mit Zwiebeln, Äpfeln und Sahne, dampfend heißen Pellkartoffeln und schon ist ein klassisches Küsten-Gericht fertig.

Mit unserem Sahnehering-Rezept zeigen wir, wie man den Klassiker noch besser machen kann.

Gesamtzeit: 50 min.

Portionen: 4



Für die Beilage:

1000 g Kartoffel, festkochend

Zutaten:

800 g Matjesfilet

1 Apfel

2 große Zwiebel

2 große Gewürzgurken

1/2 Bund Dill

200 ml Sahne

200 g Crème fraîche

200 g Naturjoghurt

2 TL Meerrettich

1 Prise Salz

1/2 TL Pfeffer

2 TL Senfkorn

1 Prise Zucker

3 Lorbeerblätter

Anweisungen:

Matjesfilets am Vortag in mundgerechte Stücke schneiden. Apfel waschen, Stiel und Kerngehäuse ausschneiden und in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln pellen und in dünne Ringe schneiden. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden.

Dill waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Sahne, Crème fraîche, Joghurt, 2 EL Gewürzgurkenwasser und Meerrettich in einer großen verschließbaren Schüssel glatt rühren.

Mit Salz, Pfeffer, Senfkörnern und Zucker abschmecken. Dill hinzugeben und unterrühren.

Matjesfilets, Apfel, Zwiebeln, Gewürzgurken und Lorbeerblätter in die Sahnesauce geben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält in ausreichend Salzwasser für ca. 25 Minuten gar kochen, abgießen.