

LECKERES FÜR HEISSE TAGE:

Junge Matjesfilets an Rote Beete-Apfelrelish und Kressesauerrahm

Zutaten für 2 Portionen

4 junge Matjesfilets
1 Glas eingelegte Rote Bete
1 Braeburn Apfel
1 TI Meerrettich
1 El Honig
2 El weißer Balsamicoessig

200 g Sauerrahm
etwas Milch
1 kleine rote Zwiebel
1 Kästchen Gartenkresse
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Das Relish

Den Apfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die gleiche Menge Rote Bete fein würfeln. Den Meerrettich mit Balsamico Essig, Rote Beetesaft und Honig zu einer Marinade anrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Apfel- und Rote Betewürfel unterheben und 30 Minuten kaltstellen.

Kressesauerrahm

Den Sauerrahm mit etwas Milch glatt rühren und kalt stellen. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Anrichten

Den Rote Bete Apfelrelish mittig auf dem Teller anrichten. Den Sauerrahm um den Relish auf dem Teller verteilen und mit der Gartenkresse bestreuen. Die Matjesfilets auf dem Relish anrichten und die Zwiebelringe darüber geben. Passend dazu servieren Sie am besten Westfälischen Pumpernickel.

Guten Appetit wünscht

Robert Hecker
Hecker's Fischkontor