

Matjesröllchen auf einem Weinapfel mit Preiselbeermerrettich

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die einfache, schnelle, leckere Vorspeise, nicht nur in der Matjessaison.

Zutaten

- 4 - 8 Stück erstklassige holländische Matjesfilets, geputzt
- 3 - 4 Stück Cox Orange Äpfel
- 1 kleines Gläschen Meerrettich oder eine 1/2 Stange frischen, geriebenen Meerrettich
- Saft 1/2 Zitrone
- 4 cl trockener Weißwein
- 30 - 40 g kalt gerührte Preiselbeeren
- 1/4 l Sahne, geschlagen
- Etwas frische Kresse
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Weinäpfel:

Schritt2

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, oben und unten gerade schneiden, die Äpfel halbieren.

Schritt3

In einen ausreichend großen Topf , dicht an dicht legen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, den Weißwein angießen. Für 4 - 5 min. auf dem Herd, bei geschlossenem Deckel, langsam „bissfest“ garen lassen.

Schritt4

Der Preiselbeermerrettich:

Schritt5

Den Meerrettich mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen, marinieren. Die steif geschlagene Sahne unterheben und zuletzt die Preiselbeeren dazu geben..

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Matjesfilet zu einem Ring drehen und auf den 1/2 Weinapfel setzen.

Schritt8

Einen üppigen Löffel Preiselbeer - Meerrettich einfüllen und mit einem

Schritt9

Tl Preiselbeeren krönen, auf frischer Kresse anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach, fisch, lecker, matjes, nordisch, schnell, schnelle, vorsepeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjesroellchen-auf-einem-weinapfel-mit-preiselbeermerrettich/>