

# Matjestatar auf Apfel - Carpaccio mit Meerrettich Creme fraiche

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die dekorative, schnelle Vorspeise von der Küste

## Zutaten

- Für das Matjestatar:
- 4 Stück, feine Holländische Matjesfilets
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 2 - 3 Cornichons, fein geschnitten
- 1 Tomate, in kleinen Würfeln
- 4 schmackhafte Äpfel wie: Reinetten, Coks-Orange, Gravensteiner, Jonathan o.ä., in kleinen Würfeln
- Etwas frischen Dill, gehackt
- Saft einer ½ Zitrone
- Etwas frisch geriebenen Meerrettich
- Etwas Olivenöl
- 2 El weißer Balsamico
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Das Matjestatar:

### Schritt3

Die Matjesfilets in möglichst kleine Würfel schneiden, ebenso die Schalotten, die Cornichons, die Tomate und den Dill. hacken.

#### **Schritt4**

Alles, in einer ausreichend großen Schüssel, mit etwas Balsamico, frisch gemahlenem Pfeffer und Olivenöl anmachen.

#### **Schritt5**

Die Meerrettich Crème fraiche:

#### **Schritt6**

1/2 Becher Crème fraiche mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken, den den frisch geriebenen Meerrettich dazu geben.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Aus den Äpfeln das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.

#### **Schritt9**

Rundherum auf einem dekorativen Vorspeisenteller verteilen.

#### **Schritt10**

Aus weißem Balsamico, Salz, Pfeffer, etwas Zucker sowie Olivenöl einen schmackhaften Dressing herstellen. Die Apfelscheiben mit einem Küchenpinsel bestreichen / marinieren; etwas frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben.

#### **Schritt11**

Das Matjestatar in einen Ring oder eine Kaffee Tasse geben, leicht andrücken und „ mittig“ anrichten.

#### **Schritt12**

Die Meerrettich Crème fraiche drum herum geben; gern reiche ich dazu kross geröstetes Vollkornbrot.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** fisch, matjes, matjestatar, schnell, vorspeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/matjestatar-auf-apfel-carpaccio-mit-meerrettich-creme-fraiche/>