



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 Vorspeiseteller 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, vorsepeise

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