

## Matjes mit gegrillten Äpfeln und Pellkartoffeln nach Hausfrauenart

Zutaten für 4 Portionen

8 Matjes-Doppelfilets

1 rote Zwiebel

2-3 Gewürzgurken

4 säuerliche Äpfel und 2 süß-säuerliche Äpfel für die Sauce

250 g Crème fraîche und 3-4 EL Mayonnaise

Saft von einer Zitrone (Menge nach Geschmack)

Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack

2 EL Olivenöl

1 kg Bio Kartoffeln

Schnittlauch zum garnieren

### Zubereitung

Für die Sauce die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Gewürzgurken längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die zwei süß-säuerlichen Äpfel vierteln, entkernen und klein würfeln. Crème fraîche mit der Mayonnaise und dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, die Apfelstücke dazu geben und verrühren. Gurkenscheiben und Zwiebel auch in die Sauce geben und wieder verrühren.

Jetzt die Kartoffeln gut waschen, in einen Topf mit gesalzenem Wasser geben und aufkochen. Je nach Größe ca. 20-25 Minuten kochen.

Währenddessen die restlichen Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

## Zubereitung

Dann in einer Grillpfanne das Olivenöl erhitzen und die Apfelscheiben darin von beiden Seiten grillen. Die Äpfel von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern.

Auf 4 Tellern die gegrillten Äpfel anrichten, dann die Matjesfilets leicht einrollen, mit Zahnstochern fixieren und auf die Äpfel setzen. Die Hausfrauensauce darüber geben.

Kartoffeln abgießen, eventuell durchschneiden und mit auf die Teller dazu geben.

Mit etwas Schnittlauch bestreuen.

**Guten Appetit!**