Matjesfilet mit Remoulade

Das Matjesfilet mit Remoulade ist ein schmackhaftes Rezept. Der köstliche Fisch mit Sauce sollte bei keinem Heringsschmaus fehlen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Apfel
1 Stk.	Zwiebel
3 EL	Schlagobers
3 EL	Créme frâiche
3 EL	Mayonnaise
1 EL	Dillspitzen (fein zerschnitten)
1 EL	Frischen Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
4 Stk.	Matjesfilets

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Den geschälten Apfel in kleine Würfel schneiden.

2. Das Schlagobers, Créme frâiche und Mayonnaise vermischen, Apfel, Zwiebel und fein gehackten Dill hinzugeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Danach zirka eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Die **Matjesfilets mit Remoulade** auf Teller anrichten und genießen.

Tipp