

# 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. | <a href="#">Apfel</a>            |
| 1 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a>          |
| 3 EL   | <a href="#">Schlagobers</a>      |
| 3 EL   | Crème fraîche                    |
| 3 EL   | <a href="#">Mayonnaise</a>       |
| 1 EL   | Dillspitzen (fein zerschnitten)  |
| 1 EL   | Frischen Zitronensaft            |
|        | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
| 4 Stk. | Matjesfilets                     |

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Den geschälten Apfel in kleine Würfel schneiden.
2. Das Schlagobers, Crème fraîche 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