

Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Gericht des Monats - Mai 2015

„Matjes PUR“

für 4 Portionen

800 g Matjesfilet
1 Stk Apfel
2 Stk rote Zwiebel
3 Eßl Kräuteres sig
1 Stk Zitrone
grobes Meersalz / Pfeffer
frisch geriebener Meerrettich



Depositphotos_56233577_original - ©sarymsakov

Zubereitung

Den Matjes waschen, trockentupfen und auf kalten Tellern anrichten. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den gewaschenen Apfel in dünne Spalten schneiden und mit den in Ringe geschnittenen roten Zwiebeln mischen. Mit dem Kräuteres sig, groben Meersalz, Pfeffer und etwas geriebenen Meerrettich vermengen und 30 min ziehen lassen. Auf den Tellern zum Matjes anrichten. Jeweils eine Scheibe Zitrone dazu.

Je nach Geschmack passen gekochte neue Kartoffeln genauso dazu wie auch ein Schwarzbrot.

Mein Tipp:

Ein kühles fein herbes Bier passt hervorragend. Wenn es dann noch hier aus einer der zehn Bad Staffelsteiner Brauereien kommt dann ganz besonders.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.
Christian Popp
Küchenchef