



REZEPT

von Heike Schoon

TIPP.

Lokale Küche



Emder Aalrauchmatjes

nach Hausfrauenart

ZUTATEN (für 4 Portionen)

*Edelschmaus Originalprodukt

- 1 rote Zwiebel
- 1 säuerlicher Apfel (z.B. Elstar)
- Saft von 1 Zitrone
- 1/2 Bund Dill
- 400 g Schmand
- 400 g Joghurt 3,5%
- 50 ml Sahne
- 1 1/2 TL Küstenkräuter*
- 1 EL Sanfte Traube*
- 1 TL Meersalz*
- Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle zum Abschmecken
- 8 Emden Aalrauch-Matjesfilet

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und halbieren. Eine Hälfte in feine Ringe schneiden, die andere Hälfte sehr fein würfeln.

Den Apfel schälen, viertel und entkernen. Im Anschluss ebenfalls fein würfeln und mit dem Zitronensaft mischen, damit er nicht braun wird und erst einmal zur Seite stellen.

Den Dill fein hacken.

Schmand, Joghurt, Sahne und die Sanfte Traube gut miteinander verrühren.

Dann Küsten Kräuter, Meersalz, den Apfel inkl. des Zitronensaftes, 2/3 des Dills und die gewürfelte Zwiebel vorsichtig unterrühren, abschließend mit Regenbogen Pfeffer abschmecken. Ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Matjesfilets trockentupfen und mit der Sauce, dem restlichen Dill und den Zwiebelringen anrichten und servieren.

Dazu passen Salz- oder knusprige Bratkartoffeln.