



Matjesfilet mit Apfelpuffer

Rezept von Andreas Wojta
45 Minuten/ leicht

Zutaten für 4 Personen:

4 Matjesfilets, 250 g gekochte kleine weiße Bohnen, 2 rote Zwiebeln (klein geschnitten), 4 Essiggurkerl (klein geschnitten), 3 EL Sauerrahm, 2 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer.

Für den Apfelpuffer: 1 größerer Apfel (in kleine Würfel geschnitten), 2 größere Erdäpfel, 2 Eidotter, 1 TL Erdäpfelstärke, 1 EL gehackte Dille, 1 TL Senf, 3 Knoblauchzehen (klein geschnitten), Salz; Öl zum Backen.

Zubereitung:

Die weißen Bohnen mit den restlichen Zutaten vermengen. Eventuell mit etwas Gurkerlwasser auf eine cremige Konsistenz bringen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erdäpfel schälen und grob reißen. Mit Salz würzen, kurz stehen lassen und danach ausdrücken. Mit den restlichen Zutaten vermengen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelpuffer darin beidseitig goldbraun ausbacken.

Matjesfilet auf den Bohnen anrichten und mit Erdäpfelpuffer servieren.