



## Matjes auf Brot



Leicht



35 min



4 Personen

### Zutaten

- 8 Matjes-Doppelfilets  
Art.-Nr. 05777 auf  
[www.deutschesee.de/shop](http://www.deutschesee.de/shop)
  - 2 rote Zwiebeln
  - 4 Äpfel, Granny Smith
  - 100 g Blutampfer oder junger  
Spinat
  - 1 Beet Kresse
  - 80 g Butter
  - 4 Scheiben dunkles  
Kastenbrot, dick
  - 4 Holzspieße
- Für die Honig-Senf-Sauce:
- 2 EL Blütenhonig
  - 1 EL Dijonsenf
  - 1/2 Bund Dill
  - Salz
  - Pfeffer
  - 1/2 Zitrone
- Für die Frischkäsecreme:
- 250 g Frischkäse
  - 1 EL Sahnemeerrettich
  - Salz
  - Pfeffer
  - 1/2 Bund Estragon, frisch

Unser Online Shop: Lieferung bis an die  
Haustür

### Zubereitung

#### Schritt 01

Für die Honig-Senf-Sauce: Honig und Senf verrühren, Dill waschen, fein hacken, zum Honig-Senf geben und kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch gepresstem Zitronensaft abschmecken.

#### Schritt 02

Für die Frischkäsecreme: Frischkäse und Sahnemeerrettich verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Estragon waschen, fein hacken und unterrühren.

#### Schritt 03

Zwiebeln und Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Brot aus der Pfanne nehmen und mit der Frischkäsecreme bestreichen. Anschließend abwechselnd die Apfel- und Zwiebelscheiben auf das Brot schichten. Blutampfer über dem Brot verteilen und mit jeweils zwei Matjes-Doppelfilets toppen. Zum Schluss mit Honig-Senf-Sauce beträufeln und Kresse garnieren und alles mit einem Holzspieß befestigen.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür