

# Matjes nach Hausfrauenart mit gebratenen neuen Kartoffeln

## Zutaten für Matjes und Soße (für 4 Personen):

- 250 ml Apfelsaft
- 0,5 Gurke
- 1 Apfel
- 3 Schalotten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Gewürzgurken
- Butterschmalz
- alternativ: Olivenöl
- 400 g Schmand
- 2 EL Gurkenwasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 8 Matjesfilets

Apfelsaft in einen Topf geben und bei starker Hitze auf etwa 3 EL reduzieren. Auskühlen lassen.

Gurke und Apfel säubern. Die Gurke mit Schale längs halbieren und die Kerne herauskratzen. Anschließend in feine Scheiben schneiden. Apfel entkernen, Schalotten schälen. Beides ebenfalls in feine Streifen oder feine Stifte schneiden. Gewürzgurken klein schneiden, Frühlingszwiebeln säubern und in feine Ringe schneiden.

Schalotten in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz oder Olivenöl andünsten. Dabei leicht zuckern und 2-3 Minuten schmoren lassen.

Schmand in eine Schüssel geben und mit dem reduzierten Apfelsaft verrühren. Alle vorbereiteten Zutaten unterheben und mit dem Schmand vermengen. Die Hausfrauen-Soße mit Gurkenwasser, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

## Zutaten für die Kartoffeln:

- 800 g Drillinge
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

Kartoffeln gut schrubben und bevorzugt am Vortag bereits kochen und abkühlen lassen. Sie sollten vor dem Braten gut abgekühlt sein. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln bei mäßiger Hitze etwa 10 Minuten goldbraun braten. Dabei mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie säubern, hacken und zum Schluss mit den Kartoffeln vermengen. Die gut gekühlten Matjesfilets auf Teller geben und mit der Hausfrauen-Soße und den Kartoffeln servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 23.06.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)