



Abelmann Rezeptideen

Holländischer Matjes mit Radieschensalat



# Holländischer Matjes mit Radieschensalat

## Zutaten für 4 Personen

- 1 – 2 Matjesdoppelfilets pro Person
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Radieschen
- 150 g Apfel-Sahne Sauce  
von Abelmann Fischfeinkost
- ½ Bund Dill
- 3 EL Apfelessig
- 3 EL Pflanzenöl
- Prise Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

## Zubereitung

- Zunächst die Kartoffeln in Salzwasser aufkochen und je nach Größe 15-20 Minuten bissfest garen.
- Die Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Für das Dressing Salz, Pfeffer und Apfelessig verrühren. Anschließend das Öl löffelweise unterrühren. Die Radieschen mit dem Dressing vermengen und durchziehen lassen.
- Auf einem Teller die Matjesfilets mit dem Radieschensalat, Kartoffeln und der Apfel-Sahne Sauce anrichten.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

