

# Rezept Zander auf Rahmsauerkraut

## Zutaten:

8 Matjesfilets  
1 – 2 Boskoopäpfel  
3 – 4 Schalotten oder 2 mittlere Zwiebeln  
0,3 l Crème Fraîche oder Crème Double  
0,2 – 0,3 l Schlagrahm  
ev. 1 Zitrone  
Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Am Vortag die Matjes für 2 Stunden, um dem Fisch Salz zu entziehen (Osmose), in kaltes Wasser legen.

Nach dieser Zeit prüfen, ob noch Gräten vorhanden sind (wenn ja, diese mit einer Pinzette oder Fischzange herausziehen) und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Die Schalotten oder Zwiebeln schälen und Feinwiegen oder mit dem Gemüsehobel in Scheiben schneiden.

Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und in kleine Würfel oder mit dem Gemüsehobel die halbierten Äpfel in dünne Scheiben schneiden.

Die Marinade herstellen aus Crème Fraîche oder Crème Double und Schlagsahne.

Vorsicht würzen (vor allen Dingen mit Salz!), Äpfel, Fisch und Schalotten zugeben und über

Nacht ziehen lassen (auch den Fisch könnte man quer in kleine Stücke schneiden, aber nicht zu klein, da sonst die Gefahr besteht einen weißen Heringssalat herzustellen).

Am folgenden Tag abschmecken und eventuell nachwürzen.  
Falls es notwendig sein sollte, mit Zitronensaft nachsäuern.

[Zurück zu den Fischrezepten](#)