

# Matjes mit Calvados-Creme

## Zutaten:

Für 1 Person

- 8 Matjesfilets
- 2 Esslöffel Öl
- 2 kleine Zwiebel
- 2 Äpfel
- 1 Banane
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Eigelb
- 3 Esslöffel Creme fraiche
- 1 Spur Salz
- 1 Spur Zucker
- Zimt
- Pigment
- 3 cl Calvados
- 500g Kartoffeln

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an [fischrezepte@dstumpf.de](mailto:fischrezepte@dstumpf.de). Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

## Zubereitung:

Zwiebelwürfel in heißem Öl glasig dünsten. Äpfel und Banane schälen und mit Zitronensaft pürieren. Zwiebeln unter das Mus mischen, verquirltes Eigelb und Creme fraiche unterheben, mit Gewürzen abschmecken und Calvados dazugeben. Pellkartoffeln zu den Matjes und Calvados-Creme reichen.