

So schmeckt Matjes in Frankreich:

Matjes mit Äpfeln und Creme double

Zutaten für 4 Personen:

- **4 Doppelmatjes**
- **2 Äpfel, 3 Schalotten**
- **20 g Butter, 2 cl Calvados**
- **Pfeffer aus der Mühle**
- **150 g Creme double**
- **1 El abgeriebene Zitronenschale, 1 El Zitronensaft**

1. **Die Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden.**
2. **Die Schalotten pellen, fein würfeln und in der heißen Butter glasig dünsten.**
3. **Die Äpfel zugeben und zwei Minuten darin schwenken. Mit Calvados ablöschen und mit Pfeffer würzen.**
4. **Die Creme Double mit Zitronenschale und – saft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.**
5. **Die Matjesfilets mit den Äpfeln und er Creme double auf Tellern anrichten.**

Zubereitungszeit: 30 Minuten