



# Matjesfilets mit Preiselbeercreme

Preiselbeer trifft auf Matjesfilet gekrönt mit Lauchzwiebeln und Apfel

etwa 4    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

20 g Butter  
1 roter Apfel , klein  
Backpapier  
6 Matjesfilets  
1 rote Zwiebel , klein  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Be. Dr. Oetker Crème légère  
5 EL Milch  
1 EL Preiselbeerkonfitüre  
Salz

## 1 Zubereiten:

Apfel waschen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Apfelscheiben bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kurz anbraten. Die Hälfte der Apfelscheiben auf einer Platte anrichten. Matjesfilets auf den Apfelscheiben anrichten.

- 2 Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls in Ringe schneiden. Crème légère mit der Preiselbeerkonfitüre verrühren, mit Salz abschmecken. Creme auf den Matjesfilets anrichten, die übrigen Apfelscheiben, Zwiebelringe und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Kräutern und Preiselbeerkonfitüre garnieren.