



[Drucken](#)

Matjesröllchen „Lord Nelson“



Zutaten für 4 Personen

- 8 Matjesfilets
- 8 Apfelscheiben
- 125 g Sahne
- 1 EL geriebener Meerrettich
- etwas Johannisbeergelee
- Mineralwasser
- etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Matjesfilets in Mineralwasser wässern, abtropfen lassen, abtrocknen und rollen. Die geschlagene Sahne mit dem Meerrettich verrühren in einen Spritzbeutel, Sterntülle Nr. 8, geben und die Matjesröllchen damit füllen. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln und mit den Matjesröllchen belegen. Mit Johannisbeergelee garnieren.