

Sommerliche Spätzlepfanne mit Matjesfilet, Äpfeln und Chili-Zitronen-Gremolata

Zutaten für 2 Personen:

150 g Spätzle

Salz

1/2 Bund Petersilie

2 unbehandelte BIO - Zitrone

1 rote Chilischote

3 EL Olivenöl

Pfeffer aus der Mühle

4 EL Butter oder Margarine

2 kleine rote Zwiebeln

1 kleiner Apfel

2 Matjesfilets

Zubereitung:

Die Spätzle in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.

Für die Gremolata die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken (etwas zum Garnieren aufheben). Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und mit einem Zestenreißer die Schale in kurzen Streifen abziehen. Die Zitronen halbieren und den Saft einer Zitrone auspressen. Die übrigen Hälften zum Garnieren in Scheiben schneiden. Chili waschen und in dünne Ringe schneiden. Nun die Petersilie, Chili, Zitronenschale, 2 EL Zitronensaft und Öl verrühren und mit Salz abschmecken. Spätzle abgießen und abtropfen lassen. Fett in einer Pfanne erhitzen und Spätzle unter Wenden anbraten. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Apfel waschen, in Viertel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Danach die Apfelviertel in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und die Apfelscheiben zu den Spätzle geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Matjesfilets in Stücke schneiden und mit der Gremolata über die fertige Spätzlepfanne verteilen. Mit Petersilie und Zitrone garnieren.