



Bismarckhering mit Zwiebel und roten Beeren an Apfel-Schnittlauch-Sauerrahm und Bratkartoffeln

Ein Herings-Klassiker zum Frühling aus Deutschlands Norden. Schnell gemacht und auch für den Ungeübten kein großes Problem. Ein Gericht deftig – herzhaft – schmeckt Klasse.

ZUTATEN:

BISMARCKHERING:

- 2 – 4 Bismarckheringe*
- 1 – 2 EL Dill (gehackt)
- marinierte Zwiebel aus der Heringsmarinade
- Rote Beeren aus der Heringsmarinade

SAUERRAHM:

- 150 g saure Sahne
- 1 EL beste Mayonnaise
- ½ TL mittelscharfer Senf
- ½ Apfel (geviertelt, entkernt und in Scheiben geschnitten)
- ½ Bund Schnittlauch (in Röllchen)
- 1 Prise Zucker
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

BRATKARTOFFELN:

- 4 Kartoffeln (festkochend)
- 1 EL Kümmel
- 1 Zwiebel (in Würfel geschnitten)
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Butterschmalz
- 1 EL edelsüßer Paprika
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

DES WEITEREN:

Petersilie, Schnittlauchröllchen, Dillzweige Frühlingszwiebel und zur Garnitur nach Gusto Tomatenscheiben und Schreibe von grüner Gurke.

1 BISMARCKHERING: Für die Bismarckheringe das Rezept zur eigenen Herstellung von Küchengöttin Lundi: „6-Tage -Hering süß-sauer* (siehe Link im 1. Kommentar) verwenden. Diese sind umwerfend köstlich! - Alternativ handelsübliche Bismarckheringe nehmen.

2 Bismarckheringe innen mit fein gehackten Dill bestreuen, wieder zusammenklappen und für weitere Verwendung zur Seite stellen.

3 APFEL-SCHNITTLAUCH-SAUERRAHM: Die Apfelscheibchen mit etwas Zitronensaft beträufeln. Alle Zutaten miteinander verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker pikant abschmecken. Etwas durchziehen lassen.

4 BRATKARTOFFELN: Kartoffeln in Wasser mit dem Kümmel wie Pellkartoffeln je nach Größe ca. 12 – 16 Minuten kochen, abgießen, abdämpfen lassen und pellen. Parallel dazu die Zwiebel in Öl in einer kleinen Pfanne dünsten.

5 In einer größeren Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die abgekühlten, gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und im heißen Fett golden unter Wenden braten, Zwiebel zufügen und zu Ende braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss mit etwas edelsüßem Paprika bestreuen. Das gibt noch einen würzigen Tick und eine schöne Farbe.

6 ANRICHTEN UND SERVIEREN: Auf Teller längs Zwiebelringe auflegen. Bismarckhering darauf legen. Diese mit Zwiebel, Dillzweiglein und roten Beeren hübsch anrichten. Dahinter die Apfel-Schnittlauch-Rahm geben und mit Schnittlauch bestreuen. Bratkartoffeln auf die hintere Hälfte des Tellers geben, mit etwas Petersilie und Lauch von Frühlingszwiebel bestreuen. Tomaten- und Gurkenscheiben anlegen. – Goden Aptiet!

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com