



Katerfrühstück

Virgin Mary, mit Zwiebel und Gurke mariniertes Bismarckhering, etwas Lachs sowie viel Mineralwasser helfen nach einer Party bei einem Kater mit Sicherheit wieder auf die Sprünge.

ZUTATEN:

MARINIERTER BISMARCKHERING:

- 1 – 2 Bismarckheringe
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Gewürzgurke
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Senfkörner
- 4 Stück Piment
- 1 Stück Peperoncino (getrocknet)
- Die Einlege-Marinade der Bismarckheringe
- Dillspitzen

VIRGIN MARY:

- 4 Eiswürfel
- 150 ml Tomatensaft
- 2 TL Zitronensaft
- 1 Spritzer Tabasco
- 3 Spritzer Worcestersauce
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Zitronenscheibe
- Selleriegrün

DES WEITEREN:

- ½ Scheibe Grahambrot
- ½ Scheibe Toastbrot
- Butter
- 2 Scheiben Sockeye Wildlachs
- 1 TL Senf-Mayonnaise
- Dillspitzen
- Mineralwasser

1 MARINIERTER BISMARCKHERING: Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Gewürzgurken in Scheiben. Zwiebelringe mit allen Gewürzen mit der Einlege-Marinade in eine kleine Kasserolle geben und kurz aufkochen. Nach dem Erkalten wieder über die Bismarckheringe geben und mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen.

2 VIRGIN MARY: Die Eiswürfel in ein Glas geben und die restlichen Zutaten, außer Salz und Pfeffer, mischen und darüber gießen. Mit Salz und Pfeffer übermahlen, mit einem Barlöffel umrühren und abschmecken.

3 ANRICHTEN: Eine Scheibe Toast tosten und diagonal teilen. Graham-Brotsscheibe gleichfalls so teilen. auf die Toasthäfte 2 Scheiben Sockeye Wildlachs legen und darauf einen Teelöffel Senf-Mayonnaise geben. Mit Dillanrichten. Das Grahambrot mit Butter bestreichen. Bismarckheringe auf kleine Teller legen, Zwiebel und Gurke anlegen. Die beiden Brote dazu legen. - Den Glasrand der Virgin Mary mit einer Zitronenscheibe sowie etwas Selleriegrün garniert anrichten und Beides mit Mineralwasser servieren.

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