

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Heringssalat à la Nauschnegg

Zutaten

(4 Personen)

- 400 g eingelegte Heringsfilets, keinswürfelig geschnitten
- 2 gekochte Zwiebeln
- 6 Essiggurkerl, gerieben
- 2 Schuss Apfelessig
- 4 EL Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer
- ½ Bund Estragon, fein gehackt
- 6 Eier, hart gekocht und klein geschnitten
- 1 Prise Dill, fein gehackt
- 100 g Frühlingszwiebel
- 100 g roter Paprika
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL weißer Sesam

Quelle: ORF extra

- 200 g Seesaibling, gebeizt
- Thymian zum Garnieren
- Stiefmütterchen zur Zierde
- Gelber Saiblingskaviar zum Garnieren

Zubereitung

Heringsfilets in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, fein schneiden und kochen. Essiggurkerl klein reiben und mit Apfelessig, Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Estragon, gekochten Zwiebeln, Eier, Hering und Dill behutsam in einer Schüssel durchmischen.

Frühlingszwiebel, Paprika, Sojasauce, Sesamöl, Sesam und Salz vermischen und mit delikates geschnittenen Saiblingsfiletstücken anrichten. Dazu dies mit dem Heringssalat auf einem Teller mit Thymian, Stiefmütterchen und gelbem Saiblingskaviar anrichten und servieren.