

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Heringsalat

Koch: Peter Kraus

Zutaten

(4 Personen)

Für den Heringsalat

- 2 Matjesfilets
- 4 Russen
- 4 Bismarckheringe
- 300 g Kartoffeln
- 2 säuerliche Äpfel
- 3 Gewürzgurken
- 2 Karotten
- 8 EL Mayonnaise
- 2 EL Sauerrahm
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung

1. Für den Heringssalat zuerst die Kartoffeln und Karotten schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Die Äpfel ebenso schälen und mit den Gewürzgurken kleinwürfelig schneiden.
2. Dann die Fischarten in mundgerechte Stücke schneiden. Die Karotten und die Kartoffeln abseihen, wenn sie gar sind und mit den Äpfeln und den Gewürzgurken zu den Heringen geben und vermengen.
3. Zum Schluss die Mayonnaise mit dem Sauerrahm in einer Schüssel vermengen und unter den Salat rühren. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.