

# Bismarck-Hering-Salat mit Kartoffel-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für den Bismarckhering-Salat:**

2 Bismarckheringsfilets	$\frac{1}{4}$ Apfel	$\frac{1}{4}$ Salatgurke
$\frac{1}{2}$ Birne	$\frac{1}{2}$ vorgegarte rote Bete	3 Cornichons
50 g rote Zwiebeln	1 EL frischer Dill	1 EL Crème-fraîche
1 EL Schmand	Salz	Pfeffer

**Für die Gurke:**

2 Salatgurken	50 ml Sahne	1 Zitrone
1 Bund Dill	1 Msp. Xanthan	Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffelrösti:**

2 festk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Butterschmalz
2 EL Butter	Muskatnuss	Salz, weißer Pfeffer

**Für die Bete:**

1 rote Bete	175 ml Himbeeressig	50 g Zucker
5 g Salz		

**Für den Bismarckhering-Salat:**

Den Bismarckhering, rote Bete, Apfel, Salatgurke, Cornichons, Birne und Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Crème fraîche und Schmand hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dillspitzen kleinhacken und hinzugeben.

Sie können atlantischen Hering mit dem MSC-Siegel aus dem Fanggebiet FAO 27 Nordostatlantik bedenkenlos kaufen.

**Für die Gurke:**

Gurken waschen, schälen, Kerne entfernen und kleinschneiden. Mit dem Dill sowie dem Salz und Pfeffer fein pürieren. Sahne und Xanthan hinzugeben. Durch ein feines Sieb passieren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffelrösti:**

Kartoffeln schälen und in feine Streifen hobeln. Mit Ei und den Gewürzen vermengen. In einer heißen Pfanne in Butterschmalz ausbacken und mit Butter abrunden.

**Für die Bete:**

Rote Bete schälen und in 1mm feine Scheiben hobeln. Jeweils 5-8 Scheiben übereinanderlegen und mit einem passenden Kreisausstecher in Form bringen. Essig, 100 ml Wasser, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Danach den Topf vom Herd ziehen und die Bete Scheiben in den Topf geben und mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Zum Anrichten jeden Bete-Kreis mit dem Messer bis zur Hälfte einschneiden und um den Finger zu einem Trichter rollen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Mona Hiermaier am 15. April 2021