

Hering im Pelzmantel und gefüllte Mini-Teigtaschen

Für zwei Personen

Für den Hering im Pelzmantel:

200 g eingelegter Matjes	2 festk. Kartoffeln	1 Karotte
200 g vorgegarte Rote Bete	1 grüner Apfel	100 g Smetana (Schmand)
2 Eier	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie		

Für die Mayonaise:

1 Ei	1 Zitrone	1 TL Senf
200 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Teigtaschen:

500 g Hackfleisch	2 große Zwiebeln	300 g Mehl
125 ml Milch	2 Eier	Öl
2 TL Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

1 Zitrone	Smetana (Schmand)	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für den Hering im Pelzmantel: Die Kartoffeln schälen und die Karotte waschen. In einem großen Topf die Kartoffeln und die Karotte kochen und in einem kleinen, separaten die Eier. Anschließend im kalten Wasser abkühlen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Dill abbrausen und trockenwedeln. Matjes klein schneiden und mit der Zwiebel vermischen. Wenn alles abgekühlt ist, anfangen zu schichten. Dabei alle Zutaten nach und nach in eine kleine Ausstechform reiben. Begonnen wird mit der Matjes-Zwiebel-Mischung, dann die Kartoffeln, geschälter grüner Apfel, Karotte, Eier und zum Schluss die Rote Bete. Zwischen jede Schicht Salz, Pfeffer, klein gehackter Dill und die unten zubereitete Mayonaise mit einem Klecks Smetana geben.

Für die Mayonaise: Das Ei trennen. Eigelb in einen schmalen Mixbehälter geben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Senf, Zitronensaft und etwas Öl zum Eigelb geben. Anfangen mit dem Pürierstab zu mixen. Nach und nach während des Mixens das restliche Öl hinzugeben. Fertige Mayonaise nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Teigtaschen: Das Mehl mit 50 ml Wasser, Milch und Eiern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Der Teig sollte nicht zu sehr kleben und sich gut lösen lassen. Kleine Kugeln aus dem Teig formen und flach ausrollen.

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Hackfleisch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze etwas durchkneten.

Die Hackfleischmasse roh auf den Teig geben und verschließen. Die Enden mit einer Gabel zu drücken. Es sollte am Ende aussehen wie ein Halbkreis. Ca. 1 cm hoch Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Teigtaschen darin goldgelb frittieren. Heraus holen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Dip: Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, die Schale abreiben. Anschließend halbieren und auspressen. Saure Sahne, Zitronenschale und etwas Saft, Dill und Petersilie in eine Schüssel geben, verrühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hering im Pelzmantel und gefüllte Mini-Teigtaschen auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Schiller am 08. Mai 2018