

Roter Hering-Salat mit Rösti

Für zwei Personen

Für den roten Heringssalat:

4 Hering-filets, mit Haut	300 g vorgeg. Rote-Bete	3 Gewürzgurken
1 Apfel	1 Zwiebel	3 Eier
$\frac{1}{2}$ Becher Schmand	$\frac{1}{2}$ Becher saure Sahne	1 Prise Chilipulver
Pfeffer		

Für die Rösti:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel	3 EL Butterschmalz
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	

Für den roten Heringssalat:

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Eier darin hartkochen und anschließend abgießen. Abkühlen lassen, pellen und würfeln.

Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und anschließend würfeln. Rote Beete ebenfalls würfeln.

Zwiebel abziehen und würfeln. Gewürzgurke ebenfalls würfeln. Das anhaftende Öl von den Fischfilets abtupfen und diese in Würfel schneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Schmand und saure Sahne zugeben und unterrühren. Mit Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und fein reiben.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Beides vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Rösti in die Pfanne geben und flach drücken. Knusprig anbraten und anschließend wenden. Von der anderen Seite ebenfalls knusprig braten. Rösti anschließend auf Küchenkrepp entfetten lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Heinrich Ostendorf am 30. April 2019