

Heringsalat mit Roter Bete, Kartoffelplätzchen

Für 4 Personen

Für die Kartoffelplätzchen:

800 g Kartoffeln, mehlig.	Salz	2 EL Kartoffelstärke
1 TL Majoran, getrocknet	2 Eier	Mehl
3 EL Butterschmalz		

Für den Heringsalat:

2 rote Zwiebeln	1 großer Apfel	6 Bismarckheringsfilets
200 g Rote Bete, gekocht	2 Gewürzgurken	50 g Mayonnaise
50 g Naturjoghurt	30 g Crème-fraîche	Zucker, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, etwa 1/2 TL Salz zugeben und die Kartoffeln ca. 30 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit für den Salat Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Apfel waschen und das Kerngehäuse entfernen.

Heringe, Apfel, gekochte rote Bete und Gurken gleichmäßig würfeln.

Alles in eine Schüssel geben.

Mayonnaise mit Joghurt, Crème fraîche, einer Prise Zucker und Pfeffer glatt rühren. Dann zu den vorbereiteten Zutaten in der Schüssel geben, alles vermengen und ziehen lassen.

Die gegarten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken.

Zu den gepressten Kartoffeln eine Prise Salz, die Kartoffelstärke, Majoran und die Eier geben und alles zu einem glatten Kartoffelteig vermischen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und daraus Kreise ausstechen. Oder zu einer etwa 6 mm dicken Rolle ausrollen und davon 2 mm dicke Scheiben abschneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Den Salat nochmals abschmecken und mit den Kartoffelplätzchen servieren.

Tarik Rose am 13. Februar 2024