

# Brathering mit Bratkartoffel-Salat

## Für den Fisch:

4 grüne Heringe, filetiert	1 große Zwiebel	$\frac{1}{2}$ l Wasser
$\frac{1}{4}$ l Weißweinessig	1 EL Zucker	1 TL Senfkörner
1 TL Pimentkörner	1 $\frac{1}{2}$ TL Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
Salz	Rapsöl	Pfeffer
100 g Mehl		

## Für den Salat:

4 Kartoffeln, festk.	Salz	1 Ei (sehr frisch)
1 TL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver edelsüß	100 ml Rapsöl
Fleur de Sel	weißer Pfeffer	2 EL Weißweinessig
1 EL Crème-fraîche	50 g Räucherspeck	1 Zwiebel
50 ml Olivenöl	4 große Blätter Endivie	8 Radieschen
frische Kräuter		

Für die Bratfisch-Marinade die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und mit Wasser, Weißweinessig, Salz, Zucker, angedrückten Pfeffer-, Senf- und Pimentkörnern sowie Lorbeer und Salz in einen Topf geben. Alles aufkochen, dann 15 Minuten bei wenig Hitze bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Währenddessen reichlich Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Es sollte ca. 1 cm hoch in der Pfanne stehen.

Fisch pfeffern und salzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Fisch ins heiße Fett geben. Bei mittlerer Hitze so lange braten, bis eine schöne Kruste entsteht. Fisch aus dem Öl nehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und in eine passend große Form legen.

Heißen Würzsud über den Fisch gießen und alles abkühlen lassen. Dann mit Folie oder einem Deckel abdecken und den Bratfisch im Kühlschrank durchziehen lassen mind. 2 Stunden am besten über Nacht.

Für den Salat die Kartoffeln schälen, würfeln und in gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten kochen die Würfel sollten nicht weich werden. Abgießen und abkühlen lassen. Für das Dressing das Ei, Senf, Paprikapulver, Rapsöl, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben. Pürierstab unten aufsetzen und anstellen, dann nach oben ziehen und so lange mixen, bis sich eine Mayonnaise bildet.

Weißweinessig und Crème fraîche mit einem Löffel unterziehen.

Speck in Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

Abgekühlte Kartoffelwürfel in Olivenöl rundherum kross anbraten. Speck hinzufügen und mitbraten bis alles gut duftet. Am Ende noch die Zwiebeln hinzufügen und kurz anschwitzen.

Währenddessen den Endiviensalat putzen, waschen, trockenschleudern und die Blätter kleinzupfen.

Radieschen putzen, waschen und in Scheibchen schneiden.

Salat und Radieschen mit den heißen Bratkartoffeln mischen, auf Tellern verteilen und mit der Mayo beträufeln. Nach Belieben frisch gehackte Kräuter darauf streuen.

Durchgezogenen Brathering zusammen mit dem Salat servieren.

Björn Freitag am 16. Juli 2021