

Roter Heringsssalat



Zutaten (6 Personen):

- 8 Heringsfilets
- 200g rote Beete (etwa 1 Knolle, vorgegart)
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Ei (hartgekocht, in Stücke gehackt)
- 1 EL Dill (frisch, gehackt)
- ca. 300g Knollensellerie
- 1 TL Zucker
- 2 Gewürzgurken
- 1 Apfel
- 200 g saure Sahne
- 1 Msp. Senf
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Knollensellerie schälen, in kochendem Wasser etwa 10 Minuten weichkochen, herausnehmen in Stücke schneiden. Danach die Heringsfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Jetzt den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, vierteln und den Apfel in feine Scheiben schneiden. Die Salzgurken und die rote Beete mit einem geriffelten Schneidemesser in feine Scheiben schneiden.

Alles in eine Schüssel geben und dann das Dressing zubereiten. Hierzu die saure Sahne mit Zitronensaft, Zucker sowie Senf vermischen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Das Dressing mit den übrigen Zutaten vermengen. Zuletzt den gehackten Dill unterarbeiten.

Den Heringsssalat kühlstellen und erst kurz vor dem Verzehr mit etwas frischem Dill und gehackten Eistückchen garantiert servieren.

Tipp:

Der Salat schmeckt frisch schon sehr lecker, aber am Folgetag noch besser. Dann ist er schön durchgezogen und noch aromatischer.