

Marinierzeit 1-2 Stunden
Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Ruhezeit 24 Stunden

ZUTATEN für ... Personen ¹		4	6
Matjesfilets von einem Hering	St.	8	12
Milch	l	2	2
Sahne	ml	200	300
Mayonnaise	EL	4	6
Schmand 28% (saure Sahne)	ml	200	300
Äpfel (Braeburn) je nach Größe	St.	2-3	3-4
Zwiebel groß	St.	1	1-2
Cornichons	St.	8	12
Lorbeerblatt	St.	1	1
Weißweinessig	TL	1	1½
Zucker	g	15	20
Senfkörner	TL	½	1
Wacholderbeeren	TL	½	1
Pfeffer, evtl. Salz			
Kartoffeln	g	1000	1500
Durchwachsener Speck	g	200	300

¹ Wenn das Gericht als Vorspeise genommen wird, sind die angegebenen Mengen zu halbieren.

VORBEREITEN:

1. Heringfilets unter fließend kaltem Wasser gut abspülen, abtrocknen und danach ~ 12 h in Milch einlegen (gfs. auch länger, falls der Hering sehr salzig ist).
2. Mayonnaise anrühren.
3. Äpfel schälen und fein würfeln.
4. Zwiebel in dünne Scheiben schneiden.
5. Cornichons fein würfeln.

ZUBEREITUNG:

1. Aus der Sahne, dem Schmand und der Mayonnaise eine Sauce anrühren. Die übrigen Zutaten untermischen und abschmecken.
2. Heringsfilets aus der Milch nehmen, mit der Sauce übergießen und zugedeckt ~ 12 h im Kühlschrank ziehen lassen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Pellkartoffeln mit ausgelassenen, leicht gebräunten Speckwürfeln.
- * Bier