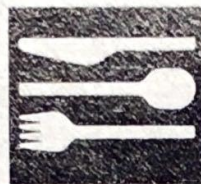


Herings-Titbits



Vorspeisen
Karte Nr. 2

1

4 Personen



Herings-Titbits

Vorspeisen
Karte Nr. 2

1

Zubereitungszeit 30 Min. · Wässern 12 Std. · Marinieren 24 Std.

12 Salzheringe

Marinade:

½ l Wasser

½ l Essig

5 Eßl. Zucker

1 rote Zwiebel

1 Teel. gestoßener schwarzer Pfeffer

6 Lorbeerblätter

1 Bund Dill

A) Glasmaster-Sill

⅓ der oben beschriebenen Marinade

1 Möhre

B) Curry-Sill

3 Eßl. Mayonnaise

1 Eßl. saure Sahne

1 gehäufte Teel. Curry

1 gestrichener Teel. edelsüßes

Paprikapulver

16 Silberzwiebeln

C) Tomato-Sill

5 Eßl. Tomatenketchup

1 Teel. Zucker

1 Eßl. trockener Sherry

2 Eßl. Marinade

Herings-Titbits gekühlt servieren mit verschiedenen kräftigen Brotsorten (Bauernbrot, Grahambrot, Vollkornbrot) und Butter.

Getränkervorschlag: Bier.

Die Salzheringe über Nacht (12 Std.) wässern. Aus Wasser, Essig, Zucker, der kleingeschnittenen Zwiebel, Pfeffer, Lorbeerblättern und geschnittenem Dill eine Marinade rühren. Die Heringe filetieren und 24 Std. in die Marinade legen.

A) Die Heringsfilets aus der Marinade nehmen und ⅓ der Marinade aufbewahren. Die Möhre waschen, schaben, in feine Scheiben schneiden und unter die Marinade mischen. 8 Heringsfilets in fingerdicke Stücke schneiden und ebenfalls daruntermischen. Den Glasmaster-Sill in eine Schale füllen und mit Dillspitzen garnieren.

B) Aus den Zutaten eine Currysauce rühren, die Silberzwiebeln unzerlegt hineingeben. 8 Heringsfilets in kleine Stücke schneiden und mit der Currysauce vermengen.

C) Tomatenketchup mit Zucker und Sherry verrühren, mit etwas Marinade verdünnen und abschmecken. Die restlichen 8 Heringsfilets in kleine Stücke schneiden und unter die Tomatensauce mischen.