

Hering-Salat, grüne und gelbe Kartoffel-Plätzchen

Für zwei Personen

Für die Kartoffelplätzchen:

800 g mehligk. Kartoffeln	100 g Blattspinat	2 Eier
Butterschmalz	Mehl	2 EL Kartoffelstärke
1 TL gerebelter Majoran	1 TL Kurkuma	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Heringssalat:

3 Bismarckheringsfilets	100 g vorgek. Rote Bete	2 Gewürzgurken
$\frac{1}{2}$ großer Apfel	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebeln	100 g Sauerrahm
50 g Crème-fraîche	40 ml Rote-Bete-Saft	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das geröstete Schwarzbrot:

1 Sch. rheinisches Schwarzbrot	Pflanzenöl
--------------------------------	------------

Für die Kartoffelplätzchen:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, Salz dazu geben und weichkochen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Mit Salz und Majoran würzen und Kartoffelstärke und Eier unterrühren. Zu einem Teig vermengen. Spinat waschen, trockenschleudern. In einer Pfanne mit Öl andünsten bis die Blätter zusammenfallen. Danach mit einem Multizerkleinerer zu einem Püree mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Sieb ausdrücken damit er trockener wird. Teig in zwei Teile teilen und jeweils Kurkuma und Spinat einrühren.

Teig zu einer etwa 6 cm dicken Rolle formen und davon 2 cm dicke Scheiben abschneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Für den Heringssalat:

Zwiebel abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Apfel waschen und Kerngehäuse entfernen. Heringe, Apfel, Rote Bete und Gewürzgurken gleichmäßig würfeln. Alles in eine Schüssel geben. Rote Bete Saft hinzugeben. Aus Sauerrahm, Crème fraîche, Zucker, Salz und Pfeffer eine Sauce anrühren und über den Salat geben. Alles miteinander vermengen und ziehen lassen.

Für das geröstete Schwarzbrot:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schwarzbrot von beiden Seite darin anrösten bis es knusprig ist. Danach mit einem Servierring ausstechen und mit dem Salat und den Kartoffelplätzchen servieren.

Michael Wagner am 13. November 2024