

Heringsalat mit Reibe-Küchlein und Petersilien-Pesto

Für zwei Personen

Für den Heringsalat:

2 frische Matjesfilets	1 vorgekochte Rote-Bete	100 g Gewürzgurken
3 Schalotten	4 Äpfel	$\frac{1}{2}$ Staupe Meerrettich
1 EL mittelscharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Glas Mayonnaise	200 g fettarmer Joghurt
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Reibeküchlein:

3 festk. Kartoffeln	1 Ei	Butter
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für das Pesto:

1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Lauchzwiebeln	2 EL Walnüsse
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Heringsalat die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel halbieren, entkernen und mit der Roten Bete und den Gewürzgurken in kleine Stücke schneiden. Die Bismarckheringe waschen, trocken tupfen, längs halbieren und quer in Streifen schneiden. Den Meerrettich fein reiben.

Aus der Mayonnaise, dem Senf, dem Meerrettich und dem Joghurt eine Masse herstellen, mit den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze ordentlich kalt stellen und ziehen lassen.

Für die Reibeküchlein die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Ein Ei trennen und die Kartoffelraspel mit dem Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und darin portionsweise kleine Reibeküchlein ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Pesto die Petersilienblätter abzupfen, die Lauchzwiebeln von den äußeren Blättern befreien und klein schneiden. Beides in ein hohes Gefäß geben und mit den Walnüssen und dem Olivenöl zu einem Pesto verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Heringsalat mit den Reibeküchlein und dem Petersilien-Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 24. März 2015