

Brathering mit Würfel-Kartoffeln

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 TL grüne Pfefferkörner
1 TL Piment	1/4 l Weißwein	4 EL Weinessig
4 Lorbeerblätter	2 Gewürznelken	1 Zimtstange
2 EL Zucker	2 grüne Heringe, filetiert	Salz, Pfeffer
Mehl	1 EL Butterschmalz	

Für die Bratkartoffeln:

300 g Kartoffeln, halbfest	1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
Pfeffer, Salz	Majoran	

Für die Marinade Zwiebel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und andrücken. Pfefferkörner und Piment im Mörser leicht zerstoßen. Weißwein und Essig mit grünen Pfefferkörnern, Piment, Lorbeerblättern, Nelken, Zimtstange, Zucker, Zwiebel, Knoblauch und 1/2 TL Salz in einen Topf geben, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Heringsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils zwei Minuten braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Fischfilets noch kurz ziehen lassen. Dann in eine gut verschließbare flache Form legen (die Fischfilets sollten gerade so hineinpassen). Die Marinade angießen, sodass die Filets ganz bedeckt sind. Gut verschlossen im Kühlschrank mindestens einen Tag ziehen lassen. (Man kann sie so bis zu drei Tage ziehen lassen.) Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Kartoffeln in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Schweineschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Dann die Zwiebel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Mit Pfeffer, Salz, Majoran oder Kümmel würzen. Die Bratheringe aus der Marinade nehmen und mit den Kartoffeln anrichten und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 17. Februar 2010