

Unser Aschermittwochsrezept: Kartoffel-Heringssalat mit roter Beete-Senf-Orangendip



Fisch zu Aschermittwoch...

Fisch am Aschermittwoch ist traditionell. Außerdem hilft es, wenn ein "Gläschen zu viel" getrunken wurde, sagt man. Ich habe schon heute ein Rezept für einen Kartoffel-Heringssalat ausprobiert. Noch besser wären eingelegte Felchenfilets. Die sind aber hier in Stuttgart schwer zu bekommen. Also, hab ich Heringe von der Markthalle geholt. Der Clou sind die lila Kartoffeln, die nochmal an Fasching erinnern sollen. Ein letztes Mal.

Hier unser Kehraus-Rezept für „Kartoffel-Heringssalat mit lila Kartoffeln & roter Beete“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 200 g Kartoffeln, gekocht vom Vortag (z.B. lila Kartoffeln)
- 200 g eingelegte Fischfilets (z.B. Felchen- oder Heringfilets)
- 8 Gurkenscheiben
- ½ Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 200 g rote Beete, gekocht

- 100 g Mayonnaise
- 1 EL Orangenmarmelade
- 1 TL Senf
- Essig, Öl, Honig, Salz, Pfeffer, Senf zum Abschmecken
- Zum Anrichten: Karottenscheibchen, gekochtes Ei, Kresse, Forellenkaviar und Salatblätter
- Brot zum Servieren

Zubereitung

In einer Schüssel 4 EL Essig, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, und 1 TL Senf verrühren.

Die vorgekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit den Zwiebelringen, den Gurkenscheiben und dem Dressing vermischen.

Die Fischfilets (Heringe) in Stücke schneiden.

Rote Beete in Scheiben schneiden. Ein Drittel der roten Beete mit 100 g Mayonnaise, 1 TL Senf und 1 EL Orangenmarmelade pürieren.

Zum Anrichten, Salatblätter auf einer Platte (oder einem großen Teller) verteilen. Darauf den Kartoffelsalat geben. Mit rote Beetescheiben, gekochtem Ei (Viertel), Karottenscheibchen und Fischstücken garnieren. Zum Schluss mit Kresse und eventuell etwas Forellenkaviar krönen.

Zum Servieren mit Schnittlauch und Kresse bestreuen. Dazu Brot reichen.