

Heringssalat mit Honig-Senfsauce und Kopfsalatherzen

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
4	Stk	Heringsfilet
2-3	El	Sauerrahm
2	El	Mayonnaise
1	El	Senfkörner in Salzwasser 10 Minuten gekocht
1	TL	Honig
1	Zweig	Dille
1	Stk	Granny Smith Apfel
2-3	Stk	Kartoffel gekocht
1	Spritzer	Zitronensaft
Gewürze:		Salz, Cayennepfeffer

Gericht Links
Heringssalat mit Honig-Senfsauce und Granny Smith



Vorbereitung

- Kartoffel in der Schale bissfest kochen.
- Rahm mit Mayonnaise, Gewürzen, Dill und Honig verrühren und kühl stellen.
- Hering in kleine Würfel schneiden. Apfel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Finalisierung

- Kartoffel in Würfel schneiden, mit allen Zutaten und der Honig-Senfsauce vermischen und etwa 20 Minuten ziehen lassen, ggf. nachschmecken.
- Dekorativ auf den Kopfsalatherzen anrichten.

Allergene

- | | | | | | | |
|--|--|--|---|---|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input checked="" type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input checked="" type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |