

Hering mit Rote Bete Barbie-Style

Wer wird denn gleich rotsehen? Na jeder, der diesen norwegischen Hering mit roter Bete probiert.

Zutaten für 4 Portionen

10	norwegisches Salzheringsfilet
1	Rote Bete
2	EL Schmand
1	Bund Schnittlauch
1	EL Meerrettich
4	cl Weißweinessig
	Salz und Pfeffer
	Zucker

Zubereitung

Die Rote Bete kochen, schälen, in feine Würfelchen schneiden (oder ein Glas gekochte Rote Bete verwenden) und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den entstandenen Saft durch ein Sieb auffangen und mit dem Schmand vermischen.

Nun das gut abgetupfte Heringsfilet mit dem Schmand einpinseln und anschließend mit Schnittlauch und Meerrettich bestreuen. Die Rote Bete mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

20-40 min

Schwierigkeit Einfach