

Bismarkhering in Kräuter-Senf-Sauce	
Rezept für	
Zeitaufwand	2 Tage / ca. 30 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
<p>12 frische Heringsfilets, gut entgrätet</p> <p>Marinade 5 dl Weisswein, trocken 4 El. Wasser 1 Tl. Salz 1 Bd. Gemüsebündel (Lauch, Sellerie, Karotte) 8 Pfefferkörner</p> <p>Senfsauce 2 El. Senf, grobkörnig 3 Eier, hart gekocht, gehackt 2 Schalotten, gehackt 2 El. Kerbel 2 El. Estragon 2 El. Petersilie, gehackt Salz Pfeffer Muskatnuss, gerieben 1/2 dl Olivenöl (anpassen, bis zur doppelten Menge) 4 El. Weinessig</p>	<p>Die Zutaten für die Marinade vermischen, die Heringsfilets 48 Stunden im Kühlschrank marinieren.</p> <p>Filets aus der Marinade nehmen, in Glas (o. Gläser) geben.</p> <p>Für die Senfsauce, Eier, Schalotten, Kräuter (man kann auch eine Kräuterpaste anstelle der Kräuter nehmen) und Muskat gut vermischen.</p> <p>Senf hinzufügen unditerrühren, nach und nach Öl und Essig begeben und zu einer glatten Sauce verarbeiten. Falls nötig, mit Salz und Pfeffer würzen.</p> <p>Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen und im Wasserbad erhitzen, dann über den Fisch gießen.</p> <p>Abkühlen lassen, Glas mit Klarsichtfolie abdecken und vor dem Verzehr etwa 12 Stunden an der Kühle durchziehen lassen.</p> <p>Innerhalb einer Woche konsumieren.</p>

Seite drucken

Fenster schließen