Hering-Schicht-Salat

Ein tolles Rezept nicht nur für ein Katerfrühstück. Der Hering-Schicht-Salat hat seinen Ursprung in Russland, wird aber auch hierzulande von allen geliebt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln
4 Stk.	Karotten
3 Stk.	Rote Rüben
2 Stk.	Heringsfilets (eingelegte)
0.5 Stk.	Zwiebel
Nach Belieben	Mayonnaise
1 Stk.	Ei (zum Garnieren)
Nach Belieben	Dille (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den Hering-Schicht-Salat zuerst Karotten, Rote Rüben und Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und weich kochen. Dazu zwei unterschiedlich große Töpfe mit Wasser zum Kochen bringen. In den einen die Kartoffeln und die Karotten geben, in dem anderen die Roten Rüben.

2. Sobald das Wasser zum Sprudeln anfängt, die Hitze reduzieren und so lange vor sich hin köcheln lassen, bis alles weich ist. Da die Rote Rübe ein wenig länger braucht, die Kartoffeln und Karotten abseihen und diese zur Seite stellen.

3. Während die Rote Rübe noch kocht, das Ei ebenfalls hart kochen. Dazu Wasser zum Sprudeln bringen, das Ei anpicken und 10 Minuten darin garen. Danach sofort kalt abspülen, damit es sich besser pellen lässt.

4. Den Hering abtropfen lassen, kurz mit einem Küchenkrepp abtupfen und in kleine

mundgerechte Happen schneiden. Diese auf den Boden einer Glasschale legen.

5. Nun die Zwiebel abschälen, und in kleine Würfelchen hacken. Diese auf den Hering schichten, sodass dieser komplett damit bedeckt ist. Die abgekühlten Kartoffeln reiben und über die Zwiebel schichten. Darauf kommen dann, die leicht abgekühlten Karotten. Ist die Rote Rübe fertig gekocht, diese abseihen und auf die Karotten schichten. Dabei immer darauf achten, dass jeweils die ganze Fläche beschichtet wurde. Ganz zum Schluss kommt obenauf die Mayonnaise.

6. Vor dem Servieren die hart gekochten Eier abpellen und in kleine Würfelchen schneiden. Diese locker flockig auf dem Schicht Salat verteilen und mit dem Dill garnieren.

Tipp

Der Hering-Schicht-Salat kann als Ganzes vorbereitet werden. Sehr schön sieht es jedoch aus, wenn man ihn in Portionsgläser einzeln für jede Person schichtet. Dann kommt das tolle Farbenspiel noch viel besser zur Geltung. Einfach mal ausprobieren.