

Heringsstipp mit Joghurt und Saurer Sahne

Zutaten für 4 Personen:

8 Matjesfilets
1 gr. Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
2 große Gewürzgurken
4 EL Gurkenessig
300g Joghurt
250g saure Sahne
2 Prisen Zucker
Etwas Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
1 Spritzer Zitronensaft
1 kg Kartoffeln

Zubereitung:

Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.

Die Zwiebel schälen, vierteln und fein schneiden. Die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Saure Sahne mit Joghurt und Gurkenwasser glatt rühren und mit nur wenig Salz, etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle und 2 Prisen Zucker herzhaft abschmecken.

Die Zwiebel und Gurken unter die Sauce heben. Die Matjesfilets abtupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit der Sauce locker vermengen. Zum Schluss die Schnittlauch-Röllchen unterheben und im Kühlschrank für ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Die Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten bissfest garen.