

Bismarckhering in Kräuter - Senf - Sauce

Kategorien: Fisch, Einmachen

Zutaten für: 1 Glas

12 Frische Heringsfilets
Gut entgraetet

MARINADE

500 ml Weisswein; trocken
4 Essl. Wasser
1 Teel. Salz
1 Bund Gemuesebuendel; Lauch,
Sellerie, Karotte
8 Pfefferkoerner

SENFSAUCE

2 Essl. Senf; grobkoernig
3 Eier; hart gekocht, gehackt
2 Schalotten; gehackt
2 Essl. Kerbel
2 Essl. Estragon
2 Essl. Petersilie; gehackt
Salz
Pfeffer
Muskatnuss; gerieben
50 ml Olivenoel; anpassen, bis
Zur doppelten Menge
4 Essl. Weinessig

Anleitung:

Die Zutaten fuer die Marinade vermischen, die Heringsfilets 48 Stunden an der Kuehle marinieren.

Filets aus der Marinade nehmen, in Glas (o. Glaeser) geben.

Fuer die Senfsauce, Eier, Schalotten, Kraeuter (man kann auch eine Kraeuterpaste anstelle der Kraeuter nehmen) und Muskat gut vermischen. Senf hinzufuegen und weiterruehren, nach und nach Oel und Essig begeben und zu einer glatten Sauce verarbeiten. Falls noetig, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen und im Wasserbad erhitzen, dann ueber den Fisch giessen. Abkuehlen lassen, Glas mit Klarsichtfolie abdecken und vor dem Verzehr etwa 12 Stunden an der Kuehle durchziehen lassen.

Innerhalb einer Woche konsumieren.