

SO SCHMECKT LEINÖL.

MARINIERTER HERING MIT PELLKARTOFFELN UND LEINÖL

*Spreewälder
Leinöl*[®]
· FRISCH GEPRESSTES TRADITIONSÖL ·

So einfach geht's:

Für die Marinade Milch und Mayonnaise mit einem Schneebesen gut verrühren. Anschließend saure Sahne und Zitronensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Leinöl untermischen. In diese Sauce jetzt fein gewürfelte Gewürzgurken, dünne Zwiebelringe und Kapern (je nach Geschmack ganz oder halbiert) einrühren. Zu guter letzt mundgerecht geschnittene Heringsfilets hinzugeben, so dass sie vollständig mit Marinade bedeckt sind. Die Heringsfilets mindestens 24 Stunden in der Marinade einziehen lassen und während dieser Zeit im Kühlschrank kalt stellen. Am folgenden Tag mit frisch gekochten Pellkartoffeln und frischem Schnittlauch servieren, fertig!

Guten Appetit!

ZUTATEN FÜR VIER PORTIONEN

- ▶ 8 große Kartoffeln
- ▶ 8 Fischfilets (Bismarckhering)
- ▶ 0,75 Liter Milch
- ▶ 1 Liter Saure Sahne
- ▶ 4 kleine Spreewälder Gewürzgurken
- ▶ 4 kleine Zwiebeln
- ▶ 100 g Mayonnaise
- ▶ 100 g Kapern
- ▶ 6 EL Spreewälder Leinöl
- ▶ Saft von 2 Zitronen
- ▶ etwas Salz und Pfeffer
- ▶ Schnittlauch

Rezeptempfehlung aus Cottbus

