

Hering in Senfsoße nach schwedischer Art

(von Lisa Hermes)

Zutaten:

250 g Heringsfilets
1 EL Senf
1 TL Zucker
1/2 EL Weinessig
3 EL Öl
1 dl saure Sahne
1 (rote) Zwiebel
1 große Essiggurke

Zubereitung:

Schneiden Sie die Heringsfilets in kleine Stücke. Mischen Sie Senf, Zucker und Weinessig. Fügen Sie dann das Öl hinzu und rühren Sie die Masse kräftig um. Heben Sie anschließend die saure Sahne unter.

Gießen Sie die Soße über den Hering und garnieren Sie alles mit feingehackter Zwiebel und kleingeschnittener Gurke. Streuen Sie am Schluss nach Belieben noch feingehackte Gartenkräuter darüber.

Servieren Sie den Hering mit Salzkartoffeln.