

Hering nach Gdansker Art

Zutaten:

Für 4 Personen

500g Salzheringe

5 Deziliter Milch

150g Äpfel

150 ml herber Weißwein

2 Eigelb

Salz

Zucker

Muskatnuss

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Die Heringe waschen, die Köpfe und Flossen abtrennen, ausnehmen. Die vorbereiteten Heringe in viel kaltem Wasser 12 bis 14 Stunden wässern, das Wasser einige Male erneuern. Nach dem Wässern die Haut längs der Wirbelsäule einschneiden und vorsichtig abziehen. Die Heringe dann in Milch einweichen.

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, entkernen, grob raspeln und mit Zitronensaft beträufeln. Den Wein aufkochen, tropfenweise den mit Gewürzen gemischten Eigelb zusetzen, dabei schnell mit dem Schneebesen rühren. Dann die Äpfel dazutun, abschmecken.

Die Heringe zusammenrollen, auf einer Platte anordnen und mit der Sauce begießen.