

# Kochen mit Klaus

## Klausis Heringssalat

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 750 g Matjesfilet, 1 Schalotte, 1 Apfel, 2 große Essiggurken, Zucker,
- Salz, Pfeffer, je 200 g saure & süße Sahne, 150 g Joghurt, 3 EL Essig
- 250 g Mayonnaise, 1TL Senf, 1 rote Zwiebel, Petersilie, Dill

### Zubereitung:

1. Apfel u. Schalotte schälen. Apfel, Schalotte u. Gurke klein würfeln. Schalotte in Butter glasig dünsten u. etwas abkühlen lassen. Kräuter klein hacken.



2. Süße u. saure Sahne mit Joghurt, Essig, Milch, Mayonnaise u. Senf 10 Min. kräftig verrühren, Zwiebeln, Gurke, Apfel unterheben, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Senf u. Kräutern würzen. Fisch in kleinere Stücke schneiden u. unterheben, über Nacht abgedeckt kaltstellen.



3. ½ rote Zwiebel in Ringe schneiden. Heringssalat durchmischen, nochmal abschmecken u. in eine Servierschüssel füllen. Mit Zwiebelringen garniert servieren.



*Tipp des Chaoten: Dazu Salzkartoffeln reichen.*

