

Rezepte von Mautner

Roter Saiblingsssalat / Heringsschmaus



Zubereitung:

Zu Beginn den Senfsud vorbereiten. Dafür Condimento Bianco, Wein, Zucker, Senf, Pfefferkörner (im Mörser klein gestampft), Dille (ganz) und Salz in einen Topf geben und alles leicht köcheln lassen.

Währenddessen Rote Rüben, Gurke, Saiblingsfilet und Essiggurkerl in kleine Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben und $\frac{3}{4}$ des Senfsuds darüber gießen und für 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend abseihen und abtropfen lassen. Salat in eine große Schüssel geben und etwas Öl über das Gemüse geben. Danach Zwiebel klein hacken. Die Dille aus dem Sud nehmen und Zwiebelstücke im Sud einkochen bis die Flüssigkeit weg ist.

Für die Marinade Dille fein hacken und mit Sauerrahm, Mayonnaise, Oberskren, Salz und Pfeffer vermengen. Abschließend die eingekochten Zwiebeln über das Gemüse geben und die Sauerrahm-Mischung unterrühren. Alles gut durchmischen und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Gerne auch über Nacht. Mit Vogelsalat und Brot anrichten.

Ihr Einkaufszettel:

Zutaten für den Senfsud:

Etwas frische Dille

1/8 l Condimento Bianco

1/2 l Weißwein

100g Zucker

3 EL Mautner Markhof Estragonsenf

5 Pfefferkörner

1 TL Salz

Zutaten für das Dressing:

80g Sauerrahm

25g Mayonnaise
15g Mautner Markhof Oberskren
Salz, Pfeffer
Etwas frische Dille
Zutaten für den Salat:
200g geräuchertes Saiblingsfilet
4 Stk. Kleine rote Rüben (vorgekocht und gegart)
1 Mini-Gurke
4 große Essiggurkerl
1 kleiner roter Zwiebel
2 EL Olivenöl