



Heringssalat mit Roter Bete & goldbraunen Kartoffelrösti

Dieser klassische Heringssalat mit Roter Bete und säuerlichem Apfel ist wunderbar cremig und harmoniert perfekt mit frisch ausgebackenen, goldbraunen Kartoffelrösti. Eine gelingsichere Kombination, die sich hervorragend vorbereiten lässt und echten Comfort-Food-Genuss in deine Küche bringt!

Kochutensilien

- Sparschäler
- Kartoffelraspel

Zutaten

Für den Heringssalat:

- 150 g gegarte Rote Bete
- 1 rote Zwiebel
- 300 g Heringsfilet (z. B. Bismarckhering oder Matjes)
- 1 säuerlicher Apfel (z. B. Elstar oder Boskoop)
- 100 g Naturjoghurt
- 100 g Schmand
- 2 EL Rotweinessig
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- Salz & Pfeffer
- Sonnenblumenöl zum Ausbacken



Zubereitung

- **Schritt 1: Das Schnippeln für den Salat** Schneide die gegarte Rote Bete, die rote Zwiebel und die Heringsfilets in feine, gleichmäßige Würfel. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls fein würfeln.
- **Schritt 2: Die Salat-Creme anrühren** Verrühre den Naturjoghurt und den Schmand in einer großen Schüssel. Gib die vorbereiteten Würfel von Hering, Zwiebel, Roter Bete und Apfel hinzu. Schmecke alles mit dem Rotweinessig, Salz und Pfeffer ab und mische es gut durch. Stell den Salat bis zum Servieren kalt, damit er gut durchziehen kann.
- **Schritt 3: Die Kartoffeln vorbereiten** Schäle die festkochenden Kartoffeln und reibe sie mit einer Küchenreibe in feine Stifte (Julienne-Form). *Tipp:* Du kannst die Flüssigkeit der Kartoffeln kurz in einem sauberen Küchentuch ausdrücken, damit die Rösti in der Pfanne noch knuspriger werden.
- **Schritt 4: Rösti goldbraun ausbacken** Erhitze reichlich Sonnenblumenöl in einer Pfanne. Gib kleine Portionen der Kartoffelstifte hinein, drücke sie etwas flach und backe die Rösti von beiden Seiten bei mittlerer Hitze wunderbar goldbraun und kross aus. Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Fett aufzusaugen. Zusammen mit dem kühlen Heringssalat anrichten.