

Hausfrauensauce Seestern / Matjes oder Sahneheringe



Deichstraße 8
26506 Norden-Norddeich
www.seestern-norddeich.de
info@seestern-norddeich.de

Ca. 1 Liter Sauce

1 Glass (750g) gute Mayonnaise / Ersatzweise Schmand
0,2l Sahne (30% Fett)
2-3 Saure Gurken
2 Zwiebeln, Mittelgroß
2 Äpfel, Süß
Salz, Weißer Pfeffer, Zucker zum würzen
Etwas Zitronensaft
1 Sträußchen Dill



Zubereitung:

Die sauren Gurken und die Zwiebeln klein schneiden und in etwas Gurkensaft mit 1 TL Zucker in einem geeigneten Topf zum köcheln bringen (ca. 5 min). Das nimmt den Zwiebeln die Schärfe und die Sauce bleibt länger haltbar. Während dessen die Äpfel schälen und entkernen, genauso klein schneiden wie die Gurken und Zwiebeln, und dann die Apfelstücke kurz in den gekochten Gurken- und Zwiebelfond mit unterrühren (ca. 1 min). Die Säure im Sud verhindert das die Äpfel braun werden. Alles durch einen Sieb geben und kalt stellen. Den Sud erst einmal aufbewahren. Die Mayonnaise/Schmand mit der Sahne, einen Spritzer Zitronensaft und dem gehackten Dill verrühren und mit Salz und Pfeffer evtl. Zucker würzen. Alles mit den Gurken, Zwiebeln und Äpfeln vermengen. Für die richtige Konsistenz der Sauce evtl. ein bisschen Sud mit einrühren. Die Sauce für den Hering ist damit fertig.

Jetzt haben Sie zwei Möglichkeiten:

1. Die Sauce einfach zusammen mit Matjesfilets servieren als „Matjes nach Hausfrauenart“ oder die Matjes klein schneiden und mit der Sauce vermengen als „Matjessalat“. Rote Beete gewürfelt passt auch gut dazu.
2. Die Sauce zum Einlegen von Sahneheringen nutzen. Dazu brauchen Sie im Vorfeld frische Heringsfilets. Diese müssen zuerst mit unbehandelten Salz (Meersalz, Steinsalz -ohne Rieselhilfen, Trennmittel, o.ä.) gut eingesalzen, vom Salz rundherum bedeckt sein, und mindestens 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dadurch fermentieren diese langsam, werden also quasi gar dadurch.

Nach der Woche können diese Heringsfilets abgespült werden und müssen nun min. 24 Stunden in klarem, kaltem Wasser gewässert werden. Das Wasser zwischendurch ein mal austauschen. Dann die Haut von den Heringsfilets ziehen und die Filets in der Sahnesauce über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Wenn die Sahnesauce nicht zu „stückelig“ sein soll, einfach vorher mit einem Stabmixer klein pürieren (Ohne Heringe). Damit sind die Sahneheringe fertig. Schneller geht es, wenn man sich fertig eingelegte Bismarckheringe kauft und diese in der Sauce einlegt oder klein schneidet und zu einem Heringssalat mischt. Erfahrungsgemäß sind die Heringsmarinaden im Handel aber meist sehr „sauer“ und zudem häufig mit künstlichen Zutaten versetzt (Sacharin, Antioxidationsmittel, o.ä.). Besser selber machen.

Dazu passen hervorragend Pell- oder Bratkartoffeln.

Viel Freude beim Nachkochen.