



HERING IM GLAS NACH FLÄMISCHER ART

Zutaten:

300g festkochende Kartoffeln
1 Salatgurke
1 Apfel
3 milde Matjesfilets
8 Gewürz-Cornichons (aus dem Glas)
5 EL Creme fraîche
5 EL Schmand
5 EL Mayonnaise
2 EL gehackter Dill
5 Kirschtomaten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, fein würfeln und in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. $\frac{3}{4}$ der Salatgurke längst vierteln, die Kerne herausschneiden und die Gurke fein würfeln. Die restliche Salatgurke fein in Scheiben hobeln. Matjesfilet und Apfel sowie Cornichons ebenfalls fein würfeln. Danach Creme fraîche, Schmand und Mayonnaise, gewürfelte Salatgurke, Cornichons, Matjes und Apfel sowie den Dill gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles für ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. In einem Glas (Whisky-Glas passt gut) jeweils 3 der gehobelten Gurkenscheiben seitlich andrücken und den Salat einfüllen. Mit geviertelten Kirschtomaten garnieren.