



Grüne Heringsfilets in Gelee, mit richtig guten Speck-Bratkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Küsten Klassiker, althergebracht, immer noch aktuell und lecker

Zutaten

- Für die Heringsfilets:
- 0,800 kg ausgenommene und geputzte grüne Ostseeheringsfilets
- 3/4 l Wasser
- 1/4 l Weinessig
- 2 Lorbeerblätter
- 5 - 6 gedrückte, weiße Pfefferkörner
- 2 Nelken
- 1 Zwiebel in groben Würfeln
- 1 EL Salz, Pfeffer, Zucker
- 22 g weiße Gelatine, eingeweicht
- Für die Speck-Bratkartoffeln:
- 600 - 700 g Pellkartoffeln im Scheiben
- 100 g durchwachsener Speck in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- Butterschmalz zum Braten
- Etwas frischer Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Heringsfilets unter fließendem Wasser abspülen und auf ev. verbliebene Gräten überprüfen, die

einzelnen Filets in zwei - drei Stücke schneiden.

Schritt3

Die Marinade:

Schritt4

Das Wasser mit dem Weinessig, den Zwiebeln und den Gewürzen zum kochen bringen. Kräftig süß-sauer nachschmecken und die vorbereiteten Heringsfilets hinein geben. Ca. 5 min. leise unterhalb des Siedepunkts ziehen lassen.

Schritt5

Danach die Filets und die Zwiebeln mit einer Schaumkelle heraus nehmen und in einer Auflaufform verteilen.

Schritt6

Den Essigsud durch ein Küchensieb passieren und die in kaltem Wasser eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in den Sud geben.

Schritt7

Über den Filets verteilen und kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt8

(Am besten über Nacht, mit Klarsichtfolie abgedeckt, im Kühlschrank)

Schritt9

Richtig gute Speck-Bratkartoffeln:

Schritt10

Die ausgekühlten Pellkartoffelscheiben in heißes Butterschmalz geben und zunächst einmal 4 - 5 min. „Farbe nehmen“ lassen.

Schritt11

Dann kommt der Würfelspeck dazu und nach weiteren 2 min. folgen die Zwiebeln; etwas salzen und pfeffern.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Rundherum, gleichmäßig, mit Ruhe und Zeit, goldbraun und kross braten, mit frischem Schnittlauch zu den Heringsfilets in Gelee servieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** bratkartoffeln, hering

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruene-heringsfilets-in-gelee-mit-richtig-guten-speck-bratkartoffeln/>