

Fischbrötchen mit Hering in Sahnesauce



Zutaten für 2 Brötchen:

2 Brötchen
1 Packung Hering in Sahnesauce
1-2 Blätter Eissalat
1 größere rote Zwiebel
Zucker
75 ml Balsamicoessig
1/2 Apfel
Crema di Balsamico (optional)

1. Von einer roten Zwiebel vier relativ dicke Scheiben abschneiden. In Zucker wälzen, in einer beschichteten Pfanne bei nicht zu großer Hitze auf beiden Seiten braten, mit etwas Balsamico ablöschen, vom Herd nehmen und kurze Zeit ruhen lassen.

2. Brötchen aufschneiden. Eissalatblätter waschen, trocknen und zurechtschneiden.

3. Die Hälften der Brötchen mit der Sahnesauce belegen. Eissalatblätter auflegen. Heringsfilets herausnehmen, teilen und in einer Schicht auflegen.

4. Je zwei karamellierte Zwiebelscheiben auflegen, mit etwas von dem Sud beträufeln.

5. Apfel waschen, trocknen und erst 2-4 Scheiben abschneiden, dann diese in dünne Streifen teilen. Die Streifen gefällig auf den Zwiebelscheiben arrangieren. Nach Geschmack noch mit etwas Crema di Balsamico verzieren. Zum Servieren die Brötchen nicht zuklappen.

Hinweise:

Ein deftiges kleines Gericht - nicht jedermanns Geschmack.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, kleine Gerichte, Fisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.11.2024