



# 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/>