



aperitif teller - 10x10x2,4 cm - no. 52130/017

## KLASSISCHER BRATHERING MIT BRATKARTOFFELN

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für den Brathering:

4 Heringe, geschuppt und ohne Kopf  
350 ml Weißweinessig  
350 ml Wasser  
1 Zitrone  
Olivenöl zum Braten  
50 g Mehl  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
2 Zwiebeln  
3 Lorbeerblätter  
1 El Senf  
1 Tl Wacholderbeeren  
1 Tl schwarze Pfefferkörner  
2 El Zucker  
1 Chilischote getrocknet  
2 Zweige Dill  
3 Pimentkörner  
1 Nelke

#### Für die Bratkartoffeln:

400 g festkochende Kartoffeln  
(z.B. Linda, La Ratte),  
gekocht und abgekühlt  
grobes Meersalz  
1/2 Tl Kümmel  
30 g Butterschmalz  
40 g Tiroler Speck  
2 Schalotten  
20 g Butter  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
2-3 El Schnittlauchröllchen

### Zubereitung:

Die Heringe mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Mit Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Nebeneinander in eine 250°C plus POLETTO-Form legen und abkühlen lassen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden. Den Weißweinessig mit dem Wasser, Zucker, etwas Salz und den übrigen Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Zwiebelringe zugeben und die Marinade abkühlen lassen. Die Heringe mit der Marinade übergießen und zugedeckt im Kühlschrank 2-3 Tage ziehen lassen.

Die Kartoffeln pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Den Speck in sehr kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Die gebratenen Kartoffeln auf ein Sieb geben und das Fett abtropfen lassen. Die Pfanne mit Küchenpapier säubern und die Bratkartoffeln wieder hineingeben. Die Butter zugeben und unterschwenken. Den Speck untermischen und kurz anbraten. Die Schalotten untermischen und 2-3 Minuten mitbraten. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und die Schnittlauchröllchen unterschwenken. Brathering und Bratkartoffeln in kleinen 250°C plus Poletto-Tellern servieren.