

So schmeckt Europa: Lettland

Silke kažokā Hering im Pelz



Isst man typischerweise als Vorspeise zu einem Festessen (zum Beispiel an Weihnachten) oder als Hauptgericht zum Beispiel zum Abendessen.

Zubereitung

1 Kartoffeln, Rote Bete und Möhren schälen und grob reiben. Hering in Streifen schneiden. Zwiebel und Dill schneiden (ein wenig Dill zum Dekorieren lassen). Eier klein schneiden (zum Dekorieren kann man Eiweiß und Eigelb separat schneiden).

2 Für die Marinade Mayonnaise mit saurer Sahne und Zitronensaft mischen.

3 Alles in einer Schale mit flachem Boden schichten – erst eine Hälfte der Kartoffeln, dann Möhren, Hering, Zwiebel, Dill, wieder Kartoffeln, Rote Bete, Eier. Jede Schicht mit ein bisschen Marinade übergießen. Nach Bedarf salzen und pfeffern.

4 Dekorieren kann man zum Beispiel mit in Streifen geschnittenem Eiweiß oder Eigelb sowie mit Dill. Ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Am besten schmeckt es aber erst am nächsten Tag.

Zutaten

4 Personen

200 g gesalzener Hering
3 gekochte Kartoffeln
3 gekochte Eier
3 gekochte Rote Bete
2 gekochte Möhren
1 Zwiebel oder 1 Bündel Frühlingszwiebel
Dill
200 g Mayonnaise
200 g Saure Sahne
Salz, Pfeffer
Zitronensaft aus ½ Zitrone



Zubereitungszeit
**25 Minuten &
2 bis 3 Stunden
ziehen lassen**



Letland: Siļķe kažokā – Hering im Pelz

Dazu passt gut

... als **Beilage**: Schwarzes Roggenbrot.

... als **Getränk**: Kefir.



Letland

Neben neun anderen Ländern wurde Lettland im Zuge der Osterweiterung der Europäischen Union im Jahre 2004 offiziell Mitglied. Das besonders für seine Folklore und Volksmusik bekannte Land zeichnet sich durch eine deftige und herzhaft-küche aus, die durch verschiedenste Küchen anderer Länder wie Deutschland, Polen, Finnland und Russland geprägt wurde. Zu den Grundnahrungsmitteln in Lettland gehören verschiedenste Getreidesorten wie Roggen, Weizen und Hafer aber auch Milchprodukte. Zusätzlich besteht die lettische Küche viel aus Kartoffeln, Kohl und Erbsen, aber auch Beeren. Eigentlich jede Hauptmahlzeit ist mit einem Fleisch- oder Fischgericht verbunden. Zu den typischen lettischen Getränken zählt neben Birkensaft der sogenannte Kwas, ein alkoholfreier Hefe-Drink, aber auch verschiedenste Beeren- und Honigschnäpse.

Die Köchin

Maija Löffelbein

Mein Geheimitipp, damit's gelingt: Den Hering erst probieren – wenn er sehr salzig ist, muss man fast kein Salz mehr dazugeben. Die Rote Bete muss man mit der Schale ungefähr 45 Minuten kochen (man kann aber auch schon gekochte und geschälte kaufen). Ich verrühre die Rote Bete dann immer mit ein bisschen Zitronensaft, um den Geschmack auszubalancieren.



Labu apetiti!

Guten Appetit!