

HERINGSSALAT MIT FRISCHEN DILL

(Salatka slesziowa w swiezym koperkiem)

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	4-5	Matjesfilet	Unter fließend kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, evtl. Gräten entfernen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2	1 EL	Zitronensaft	Über die Fischstückchen gießen und kurz durchrühren.
3	150 g	Gewaschene und ausgehöhlte Salatgurke	Ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden, zu den Matjesstücken geben und kurz durchrühren.
4	2-3	Frühlingszwiebeln	Putzen und in feine Ringe schneiden.
5	1-2	Gewürzgurken	Fein würfeln.
6	2	Äpfel	Waschen, vom Kerngehäuse befreien, schälen, in dünne Scheiben schneiden in die Schüssel geben und kurz durchrühren.
7	1/2 Bund	Frischer Dill	Waschen, trocken tupfen, von den Stielen befreien und fein hacken. Zu den restlichen Zutaten geben.
8	3 EL	Walnüsse	Fein hacken, ebenfalls in die Schüssel geben und alles durchrühren.
9	4 EL	Saure Sahne	In eine kleine Schüssel geben.
10	2-3 EL	Schlagsahne	Zusammen mit
11	1 EL	Weißweinessig	Zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Sauce zu den restlichen Salatzutaten geben und alles gut vermischen.
12	Nach Geschmack mit	Weißem Pfeffer und Salz	Würzen. Abschmecken und evtl. noch die Würze korrigieren. Dazu schmeckt Weißbrot.