

## Kartoffel-Heringssalat mit roter Beete-Senf-Orangendip (Fasching; Fastenzeit)



### Zutaten:

#### Für 4 Personen:

- 200 g Kartoffeln, gekocht vom Vortag (z.B. lila Kartoffeln)
- 200 g eingelegte Fischfilets (z.B. Felchen- oder Heringsfilets)
- 8 Gurkenscheiben
- ½ Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 200 g rote Beete, gekocht
- 100 g Mayonnaise
- 1 EL Orangenmarmelade
- 1 TL Senf
- Essig, Öl, Honig, Salz, Pfeffer, Senf zum Abschmecken
- Zum Anrichten: Karottenscheibchen, gekochtes Ei, Kresse, Forellenkaviar und Salatblätter
- Brot zum Servieren



### Zubereitung

In einer Schüssel 4 EL Essig, 2 EL Öl, Salz, Pfeffer, und 1 TL Senf verrühren.

Die vorgekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit den Zwiebelringen, den Gurkenscheiben und dem Dressing vermischen.

Die Fischfilets (Heringe) in Stücke schneiden.

Rote Beete in Scheiben schneiden. Ein Drittel der roten Beete mit 100 g Mayonnaise, 1 TL Senf und 1 EL Orangenmarmelade pürieren.

Zum Anrichten, Salatblätter auf einer Platte (oder einem großen Teller) verteilen. Darauf den Kartoffelsalat geben. Mit rote Beetescheiben, gekochtem Ei (Viertel), Karottenscheibchen und Fischstücken garnieren. Zum Schluss mit Kresse und eventuell etwas Forellenkaviar krönen.

Zum Servieren mit Schnittlauch und Kresse bestreuen. Dazu Brot reichen.

