



Hier und heute

„Schuba“ – rote Bete-Schichtsalat mit Hering

Sternekoch Alexander Wulf ist mit „Schuba“ aufgewachsen – einem Schichtsalat aus Kartoffeln, roter Bete und Hering. Ein festlicher Hingucker voller Farbe und Aroma.

Das Rezept

Von Alexander Wulf für ca. vier Personen als Vorspeise

Die Zutaten

- 250 g große Kartoffeln
- 150 g Eier (entspricht etwa 3 Eiern Gr. M)
- 400 g Matjesfilets/Hering
- 150 g Zwiebeln
- 350 g rote Bete, gekocht
- 350 ml Mayonnaise
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale gar kochen. Eier hart kochen. Einen Teller/Platte mit ca. 22 cm Durchmesser zum Schichten bereit stellen. Die Zutaten schneiden und hobeln, noch nicht schichten!

Den Fisch und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die bereits gekochte rote Bete in dünne Scheiben hobeln. Kartoffeln und Eier schälen und hobeln.

Schichten und würzen

Zuerst den gewürfelten Hering über den gesamten Teller ausbreiten. Als zweite Schicht die in Würfel geschnittene Zwiebel ebenfalls vollflächig auf der Bete platzieren. Nun eine dünne Schicht Mayonnaise auftragen. Danach die Kartoffeln auflegen. Alles ebenmäßig und ohne Lücken.

Auf die Kartoffeln kommt eine weitere Schicht Mayonnaise. Nach Geschmack ruhig großzügig auftragen.

Die gehobelten Eier als weitere Zutat draufsetzen.

Der Hering ist bereits salzig. Eier daher vorsichtig nach Gusto salzen und pfeffern.

Die gehobelte Rote Bete schließt die Schichtung ab. Mit einem Löffel etwas andrücken.

Zum Abschluss nochmal eine ordentliche Schicht Mayonnaise obendrauf verteilen – so entsteht ein leichter, dekorativer Pinkton. Falls Klekse entstehen, den Rand des Tellers abwischen.

Für einen weiteren Farbkontrast die „Schuba“ mit etwas Schnittlauch dekorieren.

Tipp: Vor jeder Mayonnaiseschicht die Zutaten so glatt wie möglich legen, damit keine Mayonnaise in die Lücken rutschen kann. Sonst wird der Salat zu mächtig.