

Schuba – Ukrainischer Schichtsalat

„Hering im Pelzmantel“

Zutaten für ca. 6 Personen

200 g Matjesfilets oder ein anderer eingelegter Hering
3 Eier
ca. 100 ml hochwertige Mayonnaise (am besten selbst gemacht)
2 El Sonnenblumenöl

Vom Gemüse jeweils mittelgroße Exemplare:

4 Kartoffeln
2 Möhren
1 Zwiebel
2 Rote Beete

Zubereitung

Kartoffeln, Möhren und Rote Beete (mit Schale oder geschält) weich kochen, schälen und abkühlen lassen. Das Gemüse sollte nicht ganz weich sein, sondern noch Biss haben. Jede Sorte grob bis mittelfein raspeln.

Die Eier hart kochen, pellen und in kleine Würfel schneiden. Den Fisch ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel möglichst fein hacken.

Wenn alle Zutaten vorbereitet sind, kann das Schichten beginnen:

Einen flachen Speiseteller bereitstellen und einen Tortenring darauf legen.

Mit dem Ring ist das Schichten einfacher, der Schuba-Salat lässt sich aber auch ohne dieses Hilfsmittel herstellen, denn das geraspelte Gemüse ist mit den Händen gut in Form zu bringen.

Zuerst den gewürfelten Fisch auf dem Teller flächig auslegen. Der Tellerboden sollte nicht mehr sichtbar sein. Die fein geschnittenen Zwiebeln drauf verteilen und mit ein oder zwei Esslöffeln Sonnenblumenöl beträufeln. Die Kartoffelraspeln gleichmäßig darauf verteilen und leicht andrücken. Auf die Kartoffeln eine dünne Schicht Mayonnaise verstreichen. Darauf die geraspelten Möhren schichten und glatt streichen, leicht mit Pfeffer würzen und wieder dünn mit Mayonnaise bestreichen. Die gewürfelten Eier darauf verteilen, mit Salz (und je nach Geschmack auch mit Pfeffer) würzen und mit Mayonnaise dünn bestreichen.

Als letzte Schicht die geraspelte rote Beete verteilen, andrücken und mit Pfeffer würzen. Zum Schluss die Mayonnaise verstreichen, so dass sich das kräftige Rot der Beete in ein schönes Rosa verwandelt. Mit Schnittlauch oder Petersilie dekorieren.

Hinweis:

Vor jeder Mayonnaise-Schicht sollte der Untergrund möglichst glatt sein, denn wenn er größere Löcher hat, werden sie mit Mayonnaise gefüllt.

Den fertigen Salat noch mindestens eine Stunde kühl stellen.
Mit Weißbrot servieren.

Rezept: Liudmila Oleshchuk

Autorin: Susanne Kabisch