

# Heringskartoffeln

© horst-ries.de

In Erinnerung ist mir ein Gericht „Heringskartoffeln“ aus meiner Kinderzeit kurz nach 1945. Das war sowas auflaufähnliches, trockenes – mit grätigem Salzhering zwischen den Kartoffeln – brrr – offensichtlich ein Notzeitgericht. Ich hab es überhaupt nicht mögen – da hatte ich immer keinen Hunger.

Hering als Fleischersatz gab's damals oft.

Vergessen!

Nun, nach über 70 Jahren stieß ich auf ein Rezept: „Rheinische Heringskartoffeln“. Dazu eine Abbildung. Und das sah ganz appetitlich aus. Ich bezweifle allerdings, dass das Gericht wirklich im Rheinland beheimatet ist – Heringe im Rhein?

Doch angeregt von diesem Rezept wollte ich mich doch mal an das vergessene Gericht wagen. Nun allerdings nicht mehr mit Notzeit-Zutaten – und ein paar eigenen Abwandlungen.

Ich nahm einen Lachshering, weil ich mir den leichten Rauchgeschmack dazu gut vorstellen konnte. Der Lachshering ist ein kaltgeräucherter Salzhering – mittlerweile eine schwer zu bekommende Delikatesse. Oft nur noch in Russischen Super-Märkten wie „Mix-Markt“ zu bekommen.

Vorsorglich nahm ich zum Probieren meine kleine „Einmann“-Auflaufform 20 x 12 x 4 cm:

- 10 kleine Pellkartoffeln in dünne Scheiben geschnitten. Damit legte ich eine Schicht in die gebutterte Auflaufform.
- Darauf kam eine Schicht Lachsheringsfilets in kleine Stücke geschnitten.
- Darauf wieder eine Schicht Kartoffelscheiben.
- Nun machte ich eine Bechamel aus 1 EL Butter und 1 EL kleingewürfelmtem Bauchspeck, auslassen. Dann 1 EL Mehl leicht anbräunen und mit Milch und Sahne ablöschen. Würzen mit Pfeffer, Salz, Muskat.
- Diese Bechamel goss ich über den Auflauf und bestreute das Ganze noch mit geriebenem Emmentaler (1 zu 1 mit Semmelbröseln gemischt, damit nicht so ein fester Krustendeckel entsteht). Obenauf noch einige Butterflöckchen.

Nun in den auf 180° vorgeheizten Herd – 45 Minuten.

Das Ergebnis war sehr, sehr lecker! – Nichts erinnerte auch nur im entferntesten an die Nachkriegsheringskartoffeln. – Das wird bei mir ein Standardgericht werden.



Mangels Lachshering habe ich es auch mit Supermarkt-Matjes probiert – schmeckt aber bei weitem nicht so gut!

Der Rauchgeschmack des Lachsherings macht's erst richtig lecker!

