

Hering pur, Dill

Dill Heringsfilets auf Ciabatta Sandwich mit Fenchel und Sylter Salatsoße

Rezept für 10 Person

Zutaten:

1,5 Stk. Fenchel
5 Stk. Orangen
Dill zum dekorieren
50ml Essig
50ml Rapsöl
250-370ml Sylter Salatsoße
20 Heringsfilets

Brötchen:

Ciabatta Sandwich



Vorbereitung:

Den Fenchel möglichst fein schneiden bzw. hobeln und in eine Schüssel geben, dann mit etwas Salz, Zucker, Essig und Rapsöl gut mit den Händen durchkneten.

Die Orangen schälen und die Filets auslösen. Den Saft kann man sehr gut zum Marinieren vom Fenchelsalat nutzen.

Den Dill zupfen, damit man schöne Dillspitzen als Deko hat.

Anleitung:

Die Brötchen nach Herstellerangabe aufbacken, dann aufschneiden und jeweils beide Seiten mit der Sylter Salatsoße bestreichen.

Auf die Unterseiten den etwas ausgedrückten Fenchelsalat verteilen und die Heringsfilets darauflegen.

Mit den Orangenfilets und Dillspitzen ausgarnieren.

Genusstipp:

Statt Orangenfilets können auch gerne Granatapfelkerne benutzt werden. Diese werten das Gericht auf und sind optisch sowie geschmacklich ein Highlight.