

Salzheringe mit Eiern

250 g Salzheringe, Milch, 4 bis 5 Eier, 2 Eßl. Mayonnaise, 100 g Tomaten, 100 g Gurken.

Die gehäuteten und entgräteten Heringsfilets in kalter Milch wässern, je nach Salzgehalt 5 bis 6 Stunden oder auch nur 1 Stunde. Die hartgekochten Eier längs halbieren. Die Eihälften unten ein wenig gerade schneiden, damit sie gut aufliegen. Die Salzheringsfilets aus der Milch nehmen, mit einem Leinentuch abtrocknen, in Streifen schneiden und jeweils fest zusammenrollen wie einen Rollmops. Die Eihälften mit dem Eigelb nach oben auf eine Platte legen, auf jede Ei-Hälfte eine Heringsrolle legen. Mayonnaise darauf spritzen und das Gericht mit Tomaten und Gurkenscheiben garnieren.