

Pfefferhering

1,4 Liter Lake

1 Liter Wasser, 2 gehäufte Esslöffel Salz, 400 ml 25%-er Essigessenz

1. Arbeitsschritt

Hering ausgenommen und geköpft nach vorhandenem Volumen so in der Lake schichten, dass die Lake das Filet noch abdeckt. Nicht zu dicht schichten. Den Hering kühl stellen (Kühlschrank) und ca. 24h durchziehen lassen.

2. Arbeitsschritt

Nach 24h den Hering filetieren.

Die Filets, in einem der Fischlänge angepassten Gefäß (5-l-Eimer) schichten. Jede Schicht 90 Grad versetzt legen. Das Schichten erfolgt mit der Haut nach unten. Jede einzelne Schicht wird mit 2 Esslöffel Zucker und Pfeffer nach Bedarf, sowie Gewürze eigener Wahl (Piment, Senfkörner, Lorbeerblatt) abgeschlossen. Die letzte Schicht wird zusätzlich mit Zwiebelringen abgedeckt.

Das Gefäß wird zum Abschluss mit einem Deckel versehen, der mittels Andruckgewicht einen leichten Druck auf die Schichten ausübt.

Das Gefäß mit dem geschichteten Heringsfilet wird dann zum Reifen kühl gestellt (Kühlschrank) und ist nach 24-48h (je nach verwendeter Fischgröße) genussfertig.

Pfefferhering

1,4 Liter Lake

1 Liter Wasser, 2 gehäufte Esslöffel Salz, 400 ml 25%-er Essigessenz

1. Arbeitsschritt

Hering ausgenommen und geköpft nach vorhandenem Volumen so in der Lake schichten, dass die Lake das Filet noch abdeckt. Nicht zu dicht schichten. Den Hering kühl stellen (Kühlschrank) und ca. 24h durchziehen lassen.

2. Arbeitsschritt

Nach 24h den Hering filetieren.

Die Filets, in einem der Fischlänge angepassten Gefäß (5-l-Eimer) schichten. Jede Schicht 90 Grad versetzt legen. Das Schichten erfolgt mit der Haut nach unten. Jede einzelne Schicht wird mit 2 Esslöffel Zucker und Pfeffer nach Bedarf, sowie Gewürze eigener Wahl (Piment, Senfkörner, Lorbeerblatt) abgeschlossen. Die letzte Schicht wird zusätzlich mit Zwiebelringen abgedeckt.

Das Gefäß wird zum Abschluss mit einem Deckel versehen, der mittels Andruckgewicht einen leichten Druck auf die Schichten ausübt.

Das Gefäß mit dem geschichteten Heringsfilet wird dann zum Reifen kühl gestellt (Kühlschrank) und ist nach 24-48h (je nach verwendeter Fischgröße) genussfertig.