



Rezept von **Dr.Oetker**  
am 04.06.2008

"Ein Snack mit Bismarckhering und Apfel für Karneval und die Party"

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

## Heringshappen

Menüart: **Snack**

Anlass: **Party**

Zubereitungsart: **Kalt zubereiten, Marinieren**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

Zeitaufwand: **bis 20 Min.**

Stichworte: **Fisch**

### Zutaten für etwa 8 Portionen

#### Zutaten:

600 g Bismarckheringe (4 Stück)

150 g Apfel

3 Zweige Thymian

1 hart gekochtes Ei (Größe M)

2 TL Honig

5 EL Rotwein, z. B. Balaton

1/2 Kästchen Kresse

1 Be. Dr. Oetker Crème légère (150 g)

### Zubereitung

#### 1. Zubereiten:

Rotwein mit dem Honig verrühren. Thymian abspülen, trockentupfen, fein hacken und unterrühren. Die Heringe längs halbieren, auf eine Platte legen und mit dem Rotwein-Honig bestreichen. Heringe etwa 1 Std. durchziehen lassen.

#### 2.

Anschließend die Heringe auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei aber auffangen. Apfel waschen, schälen und grob raspeln. Apfelraspel mit 1 Esslöffel Crème légère verrühren und auf den Filets verteilen. Die Heringe so aufrollen, dass die Haut außen ist und auf eine Platte stellen.

#### 3.

3 Esslöffel von dem abgetropften Rotweinsud unter die übrige Crème légère rühren. Das Ei achteln und nach Belieben mit der

Creme auf der Platte anrichten oder die Creme dazu servieren.

**4.**

Kresse abschneiden und die Heringshappen damit verzieren.

**Tipps:**

Sie können den Rotwein auch durch Essig ersetzen.