LandFrauenVerein Oldenburg

Gebratene grüne Heringe, Salzkartoffeln, Petersiliensoße, Rosenschaum , Vanillesoße

4 Heringsfilets	Säubern, säuern, salzen
	In Mehl wenden
Rapsöl	zum Braten bei mittlerer Hitze zuerst auf der Hautseite, dann wenden.

Salzkartoffeln

1kg Kartoffeln	waschen und schälen
1 gestr. Teel. Salz	auf die Kartoffeln
Wasser	so, dass die Kartoffeln zur Hälfte bedeckt sind
Garzeit:	20:00 Min.
Petersilie	gehackt nach dem Anrichten über die Kartoffeln streuen

Petersiliensoße

40g Butter	im Topf erwärmen
50g Mehl	dazu geben und verrühren (ergibt Mehlschwitze)
½ l Milch	hinzu geben und aufkochen
Petersilie	2 Eßl. gehackte Petersilie und Salz.

Rosenschaum

4 Eischnee	**sehr steif schlagen**
¼ l Kirschsaft	**langsam dazu**

100 g Zucker, 1 Zitrone

6 Blatt rote Gelatine oder Instand Gelatine

2 Tassen Kirschen	**unterheben**

Vanillesoße

½ l Vollmilch

1 Tüte Vanillesoße nach Anweisung koche Anschließend mit 4 Eigelb legieren *

***Eigelb verrühren u. nach und nach langsam die Vanillesoße unter ständigem Rühren dazu gießen.**