

Wie roter Heringssalat

Zutaten

Auberginenhering:

4 mittelgroße Auberginen
50 ml Olivenöl
1 TL Salz
1 EL Weißweinessig
1 Noriblatt gemahlen

Salat:

2 Becher Crèmesse (*veganer Sauerrahm von Joya erhältlich bei Merkur*)
400 g Kartoffeln festkochend, *gekocht & geschält*
275 g Roten Rüben, *gegart & geschält*
140 g vegane Majonäse
2 kleine Äpfel
1 mittelgroße Zwiebel
ca. 100 ml Wasser + 4 EL Weißweinessig
1-2 Noriblätter, *gemahlen*
1 EL Tamari
1 TL Senf
1 TL Dill getrocknet
10 Stk. Kapern, *gehackt*
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Auberginen ganz belassen, waschen und mit der Gabel ca. 15-20 x einstechen. Im vorgeheizten Backrohr bei 220C° ca. 30 min braten, dann völlig abkühlen lassen. Die Auberginen halbieren, die Schale abziehen und verwerfen, das Auberginenfleisch in längliche Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten für den Auberginenhering einige Stunden marinieren. Kartoffeln und Rote Rüben in ca. 1 1/2 cm große Würfel schneiden, Äpfel schälen und in noch kleinere Würfel schneiden, Zwiebel sehr fein würfelig schneiden. Crèmesse cremig rühren, Essig, Wasser, Majonäse, Sojasauce, Senf, Kapern, Dill, Noriblätter, Salz und Pfeffer gut verrühren, die geschnittenen Zutaten gut einmengen. Zum Schluss den Auberginenhering unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und am Besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.