Heringsbutter

Leckerer Aufstrich auf Schrippe und Brot

Als ich das Rezept für Laussalbe bei lamiacucina las und der Hinweis dabei stand, die gleiche Butter, in der Schweiz mit Schabziger zubereitet, würde in Norddeutschland mit Hering zubereitet, war ich interessiert. Schabziger ist ein fettarmer Käse, mit Schabziger Klee gewürzt. Käse ist also gleich Hering. Auch wenn die Bezeichnung „gleich“ nicht ganz standhält.

Und warum kenne ich als zugereister Hamburger in meiner langjährigen Wahlheimat Norddeutschland dieses Gericht nicht?

Anscheinend ist diese Butter ein bekannter Fischaufstrich für den morgendlichen Kater nach nächtlichem Saufen und wird besonders gern im Karneval gegessen.

Warum jedoch diese Butter in der Schweiz Laussalbe heißt, muss uns Robert von lamiacucina erklären.

Zutaten für 4 kleine Vorratsgläser:

- 250 g Matjesfilets
- 125 g Butter
- 2–3 Sardellenfilets (in Öl eingelegt)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Senf
- ½ Zitrone (Saft)
- ½ Bund Petersilie
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Alles zerkleinern, in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Nicht zu dünn auftragen!

In kleine Vorratsgläschen geben. Vor dem Servieren unbedingt 1–2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.