

Zutaten:

Für 4–8 Portionen

2 EL Tomaten-Ketchup
 125 ml Mayonnaise (1/2 Glas)
 100 ml Sahne
 4 TL Kapern, gehackt
 3 Mittlere Zwiebeln, gewürfelt
 2 Sauerliche Äpfel
 1/1 Gl. Rote Beete in Scheiben
 4 Große Gewürzgurken
 350 g Kalbsbraten, in Scheiben ¹⁾
 300 g Koch-Schinken, in Scheiben
 18 Matjesfilets ²⁾
 4–6 Eier, hartgekocht

—	Meersalz	} Zum Abschmecken
—	Zucker	
—	Weißer Pfeffer, gem.	
2 Bd.	Dill, gehackt	

Zubereitung:

1. Die Eier in 8 Minuten hartkochen, abschrecken und beiseitestellen. Die Zwiebel pellen und würfeln. Die Roten Beete (Rüben) in einem Durchschlag abtropfen lassen.
2. In einer großen Salatschüssel das Ketchup, Mayonnaise, Sahne, gehackte Kapern und Zwiebelwürfel gut vermischen. Ein Abschmecken ist zu diesem Zeitpunkt noch wenig sinnvoll.
3. Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und achteln. Die Achtel in kleine Scheiben schneiden, in die Salatsauce geben und sofort umrühren.
4. Die rote Beete in Streifen und dann in Stücke geschnitten zum Salat geben.
5. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und zum Salat geben. Umrühren.
6. Den Kalbsbraten und den Schinken in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und dann in Stücke. Zum Salat geben.
7. Die Heringsfilets in etwa 1 cm breite Stücke schneiden und zum Salat zufügen.
8. Die Eier pellen und in Scheiben geschnitten zum Salat geben.
9. Einen Abschmeckversuch starten. Dennoch muß der Heringssalat jetzt erst mindestens 12 Stunden an einem kühlen Ort (Balkon) mit Alufolie abgedeckt ziehen.
10. Den Salat endgültig mit Salz, wenig Zucker und Pfeffer abschmecken. Evtl. noch etwas vom Gurkensud zugeben. Zuletzt das frisch gehackte Dill zufügen und alles vorsichtig vermengen. Servieren.

Gustav Knuth – von dem dieses Rezept stammt – mußte diesen Salat immer in riesigen Mengen für sein Filmteam zubereiten. Deshalb gab er damals im Fernsehen auch das Rezept mit großen Mengen an, basierend auf 1,3 kg Bratenfleisch, 2 kg Rote Rüben und 36 Heringsfilets usw. Verständlich – der Salat schmeckt ziemlich gut.

Anmerkungen:

- 1) Man kann auch kalten Schweinebraten verwenden.
- 2) Es müssen feste gutschmeckende Matjes- oder Heringsfilets sein. Am besten kauft man diese lose beim Fischhändler. Denn die industriell abgepackten „Matjesfilets“ schmecken meistens noch nicht mal mehr nach Hering.

Quelle: Selbst erprobt ag. eines Rezepts des Schauspielers Gustav Knuth, das dieser in den 60er-Jahren mal im Fernsehen preisgab.
 Notiert: 31.12.1993