

## Herings-Brandade

Für eine iSi Flasche

200 g Heringsfilet (frisch oder geräuchert)  
250 ml Milch  
250 ml Obers  
150 ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Zitrone (unbehandelte Schale) zum Reiben  
2 Thymianzweige  
2 gekochte mehligke Erdäpfel

Hering mit Milch, Obers, Thymian und Knoblauch (ganz) zugedeckt aufkochen. Herdplatte ausschalten und den Fisch 10 Minuten ziehen lassen. Passieren, mit den gekochten Kartoffeln im Thermomixer mixen, abschließend mit Olivenöl emulgieren. Evtl. Mit einer Messerspitze Xanthan binden. In eine Syphonflasche füllen und mit zwei Kapseln versetzen.

Im Wasserbad warm stellen. Anschließend in Gläser füllen.

Tipp:

Evtl. mit Kaviar oder Fischtatar servieren.