

Heringe süß-sauer mit Bratkartoffeln

Dieses Jahr bin ich bei Wellem Peters in der Seekiste zu Gast. Was komplett anders ist als in den Jahren davor: ich muss dreimal kommen, um die Zubereitung dieses Gerichts zu dokumentieren. Die süß-sauren

Heringe kommen nämlich nicht aus der Fertigpackung, sondern werden selbst eingelegt. Aber beginnen wir von vorne...

Das erste Mal besuche ich die Seekiste kurz vor Weihnachten. Die

„Kiste“, wie sie von vielen Amrumern liebevoll genannt wird, erwacht gerade aus dem Winterschlaf und bereitet sich auf das Weihnachts- und Silvestergeschäft vor. Nach kurzem Vorgespräch und dem obligatorischen Kaffee, zeigt Wellem mir die Zutaten, die wir an diesem Tag brauchen: 30 ausgenommene und küchenfertig zubereitete Doppelheringsfilets (fragen Sie Ihren Fischhändler), ein Liter einfachen Kräuternessig und eine ausreichend große Glasschüssel. Nicht unbedingt sehr fotogen – denkt der Fotograf in mir... Die folgende Prozedur ist dann sehr einfach: die Heringe werden in die Schüssel gegeben und mit dem Essig übergossen bis sie schwimmen und fertig. Abgedeckt wandert die Schüssel nun in den Kühlschrank und ich kann wieder gehen.

24 Stunden später gibt es wieder Kaffee und weitere Fotos. Wellem





„Wellem“ in seinem Element

nimmt die Schüssel aus dem Kühlschrank und legt die Heringe trocken – der Essig hat damit seine Schuldigkeit getan und kann weg. Die Heringe haben innen deutlich ihre Farbe verändert. Durch das Einlegen in Essig werden die Proteine denaturiert – im Prinzip der gleiche Vorgang wie beim Kochen – die Heringe sind jetzt also „gar“.

Für die „süß-sauer“-Variante fehlt natürlich noch einiges, denn nur sauer sind die Heringe schon. In eine kleine Schüssel gibt Wellem 500 g Zucker, 70 g Salz, 5 Nelken, 5 Lorbeerblätter, 2 Eßl. Senfkörner, 2 Eßl. Pfefferkörner und 3 Bund frischen Dill. Dann hat er noch 20 in feine Ringe geschnittene Zwiebeln bereit gestellt.

Die inzwischen gespülte und abgetrocknete Glasschüssel dient nun wieder als Behältnis. Der Hering wird abwechselnd mit der Würzmischung und den Zwiebeln in die

Schüssel geschichtet. Dann wandert das Ganze für mindestens vier Tage erneut abgedeckt in den Kühlschrank.

Die Seekiste war früher übrigens einmal ein Antiquitäten-Geschäft,

welches auch schon von Wellem betrieben wurde. 1984 schob der gelernte Koch dann die Antiquitäten zur Seite bzw. nagelte sie an die Wand, stellte Tische und Stühle in die Mitte und eröffnete dann die





Zutaten für 15 Personen

30 rohe Heringsfilets (Doppelfilets)
 1 Liter Kräuteressig
 500g Zucker
 70g Salz
 5 Lorbeerblätter
 5 Nelken
 2 EBl. Senfkörner
 2 EBl. Pfefferkörner
 3 Bund Dill (oder 1 Packung TK-Dill)
 20 Zwiebeln



braten. So bleibt das Eigenaroma der Kartoffel besser erhalten. In der „Seekiste“ gibt es ausschließlich Kartoffeln vom Norddorfer Bauern Nanning Schult. Auch ein Stück Lokal-Patriotismus oder wie Wellem sagt, einfach die geschmacklich beste Wahl.

Als Wellem die Schüssel mit den Heringen aus dem Kühlschrank holt und den Deckel abnimmt, durchströmt das Kräuteraroma sofort den ganzen Raum. Angerichtet auf einem Teller kommt der süß-saure Hering mit den Bratkartoffeln auf den Tisch und lacht mich an...

Ein super leckeres Gericht für den Fischfreund. Sie sollten es unbedingt in der Seekiste oder zu Hause mal probieren. Natürlich können Sie das Rezept auch halbieren – schöner ist allerdings ein paar Freunde einzuladen, die große Glasschüssel neben einigen Pfannen mit Bratkartoffeln direkt auf den Tisch zu stellen und das Ganze mit ausreichend Bier und Aquavit zu ergänzen – ich persönlich habe das für den nächsten Sommer in Form einer Terrassenparty schon eingeplant - viel Spaß.

Vielen Dank an Wellem und seine Crew für die nette Bewirtung.

Peter Lückel

„Seekiste“. Den Antiquitätenladen sieht man der Seekiste heute noch an. Allerdings müsste man eher von Nautiquitäten sprechen – maritimer geht es wohl kaum. Hier merkt man, dass alles echt ist – einschließlich des Wirts. So erzählt Wellem von Badegästen heute und früher, von der Gastronomie und den Zeiten wo er in Stockholm für den schwedischen König gekocht hat – mit Heimweh nach Amrum im Bauch.

Wellem - heute weißhaarig - erzählt auch aus seiner Kindheit: „Da war ich rothaarig und musste als Norddorfer nach Nebel zur Schule – dafür

gab's sowieso schon mal „Hau“ und für die roten Haare noch was oben drauf“, lacht er heute. So kommt es, dass rothaarige Kinder, die mit Ihren Eltern in der „Kiste“ zu Gast sind, immer eine kleine Extra-Süßigkeit bekommen – sehr nett. Nun aber wieder zurück zu den Heringen...

Zwischen den Tagen war ich dann zum dritten Mal in der „Kiste“, um das Ergebnis zu fotografieren und natürlich zu probieren. Wellem hat schon die Bratkartoffeln vorbereitet. Übrigens, seine neueste Bratkartoffelvariation – die fertig gepellten Kartoffeln nicht in Scheiben, sondern in große Würfel schneiden und