

Pizza-Lachs-Herzen

Für 2 Personen

100 g Räucherlachs	100 g Frischkäse	150 g Mehl
50 g Forellenkaviar	50 g Lachskaviar	4 Zwiebeln
1 Zitrone, unbehandelt	4 g Trockenhefe	2 TL Backpulver
2 EL Weißwein	1 Bund Petersilie, kraus	1 Bund Minze
1 Bund Dill	4 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Mehl mit der Hefe, dem Backpulver, Zucker und Salz vermischen. 200 Milliliter lauwarmes Wasser und das Olivenöl zum Mehl hinzugeben. Das Ganze zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig ausrollen und mit einer Herzform ausstechen. Die Herzen auf ein Backblech legen und backen. Den Frischkäse mit dem Wein vermengen. Die Petersilie und die Minze zupfen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zwiebeln abziehen, mit der Petersilie und Minze fein hacken und die Kräutermischung unter die Frischkäsemasse heben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Herzen aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend die Käsemasse auf den Pizzaherzen verteilen. Den Dill zupfen. Die Lachsscheiben und den Forellenkaviar auf die Herzen geben und mit Dill dekorieren.

Hannelore Ostgathe am 08. September 2009