

Dreierlei Bruschetta mit Lachs-Tatar, Tomate, Rote Bete

Für zwei Personen

150 g Wildlachs	350 g Weizenmehl	100 g Rote Bete, gekocht
6 reife Cherrytomaten	1 Meerrettich	2 Schalotten
1 Frühlingszwiebel	200 g Mozzarella	200 g Crème-fraîche
1 TL Honig	40 g Tomatenchutney	1 EL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe	100 ml Balsamico	200 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 225 Grad Umluft vorheizen. Die Hefe in eine Schüssel bröckeln. 300 Milliliter Wasser leicht erhitzen und mit einem Esslöffel Öl verrühren, über die Hefe gießen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Einen Teelöffel Salz und 400 Gramm Mehl hinzufügen. Die Zutaten ausgiebig zu einem glatten Teig verkneten. Etwas Mehl über den Teig streuen, ihn anschließend abdecken, und für fünf bis zehn Minuten ruhen lassen. Ein Backblech mit Mehl ausstreuen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche nochmals durchkneten und vierteln. Jede Teigportion zu einem runden Laib formen und auf das Blech setzen. Die Laibe mit einem scharfen Messer mehrfach längs einschneiden und auf der unteren Schiene des Ofens für etwa 20 Minuten backen. Die Rote Bete in ganz kleine Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne glasig andünsten. Einen Teil der gewürfelten Schalotten für den zweiten Aufstrich herausnehmen. Nach kurzem die Rote Bete dazugeben, alles vermischen und mit Salz, Pfeffer, zwei Esslöffel Balsamico, zwei Esslöffel Olivenöl und ein bis zwei Esslöffeln Crème-fraîche würzen. Den Lachs waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Einen halben Bund Dill waschen und klein schneiden. Den Lachs mit Salz, Pfeffer und Dill würzen. Einen Esslöffel Senf, einen Esslöffel Crème-fraîche, einen halben Esslöffel geriebenen Meerrettich hinzugeben und mit den Würfeln der restlichen Schalotten vermengen. Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Mozzarella klein schneiden. Die Frühlingszwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und mit dem Mozzarella zu den Tomaten in eine Schüssel geben. Den Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken und in die Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit zwei Esslöffeln Olivenöl auffüllen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, klein hacken und in die Schüssel mit Tomaten, einem Teelöffel Honig, Knoblauch und Zwiebel geben. Nach kurzem Auskühlen das Brot aufschneiden, mit den drei Belegen garnieren und servieren.

Vera Butz am 04. Februar 2014