

Vegetarische Kaviar-Canapés mit Safran-Aioli

Für zwei Personen

Für die Canapés:

4 Scheiben Vollkorntoast

Für die Safran-Aioli:

$\frac{1}{2}$ Zitrone

$\frac{1}{2}$ TL Dijon Senf

Salz

$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch

80 ml Rapsöl, raffiniert

schwarzer Pfeffer

50 ml Sojamilch

1 Msp. gemahlener Safran

Für die Garnitur:

1 Glas vegetarischer Kaviar 2 Radieschen

1 Zweig Dill

Für die Aioli den Safran mit etwas Wasser verrühren.

Die Toastscheiben in einer Pfanne ohne Fett rösten und in die gewünschte mundgerechte Form schneiden oder ausstechen. Abkühlen lassen.

Für die Aioli den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Knoblauchzehe abziehen und durch einer Knoblauchpresse in ein Rührgefäß geben. Nacheinander die Sojamilch, Salz, Pfeffer, den gemahlenden Safran, Senf, zwei Teelöffel des Zitronensaftes und das Rapsöl in einen Rührbecher geben und einmal mit dem Stabmixer aufschlagen.

Den Dill waschen und trocken tupfen. Die Radieschen waschen, trocknen und in Scheiben schneiden.

Die Toaststücke auf Teller setzen und etwas Aioli darauf geben. Je einen Teelöffel Kaviar darüber geben und jeweils mit einem kleinen Dillzweig und einer Scheibe Radieschen garnieren.

Merle-Marie Forstmann am 26. Juni 2015