

Knusper-Cornet, Räucherlachs-Frischkäse, Ei, Spinat-Salat

Für zwei Personen

Für die Cornets:

2 Eier	100 g weiche Butter	100 g Mehl
1 EL schwarzer Sesam	1 EL weißer Sesam	1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Füllung:

200 g Räucherlachs	75 g Frischkäse	75 g Crème-fraîche
2 Zitronen	4 EL Mayonnaise	2 Zweige Dill
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Forellenkaviar	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

200 g Babyspinat	20 g Pinienkerne	1 Orange
------------------	------------------	----------

Für das Orangen-Dressing:

100 ml Orangensaft	1 Knoblauchzehe	30 ml dunkler Balsamico
1 EL Dijonsenf	$\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	1 EL brauner Zucker
1 Prise Zimt	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2 Eier	Essig	Salz, Pfeffer
--------	-------	---------------

Für die Cornets: Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Mehl, Zucker und Salz miteinander verrühren.

Eiweiß unterheben und die weiche Butter nach und nach unterrühren.

Den Teig mit Hilfe eines Teigschabers und einer runden Schablone von etwa 10 cm Durchmesser dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Die Sesamkörner auf den Teig streuen und im heißen Ofen etwa 3 Minuten backen. Gebäck aus dem Ofen nehmen, auf Hörnchen-Teigformen aufrollen und weiter backen, bis sie braun sind.

Für die Füllung: Den Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und die Zitronen auspressen. Schnittlauch abbrausen und in Röllchen schneiden.

Räucherlachs gemeinsam mit Frischkäse, Schnittlauch, Crème fraîche, Zitronensaft und Mayonnaise zu einer Creme mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in einen Spritzbeutel umfüllen und die Creme in die Hörnchen füllen. Dill abbrausen, trockenwedeln und die Hörnchen mit Forellenkaviar und Dill garnieren.

Für den Salat: Den Spinat waschen und trockenschütteln. Pinienkerne bei geringer Hitze ohne Fett hellbraun rösten. Die Orange schälen und filetieren.

Für das Orangen-Dressing: Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Für das Dressing Orangensaft, Balsamico, Senf, Sojasauce, Zimt, Zucker und eine halbe Knoblauchzehe in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen, bis das Dressing leicht eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat mit ein wenig Olivenöl beträufeln, das entstandene Dressing darüber träufeln und leicht vermischen. Den Salat mit Pinienkernen bestreuen und mit Orangenfilets garnieren.

Für das pochierte Ei: Einen Topf mit Wasser und Essig zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch siedet. Eier vorsichtig aufschlagen, einzeln in das siedende Wasser gleiten lassen und darin ca. 3-4 Minuten pochieren. Anschließend vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen und etwas zurechtschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Rettberg am 17. September 2019