

Knäckebrot mit Möhren-Lachs, Dill-Frischkäse-Creme

Für zwei Personen

Für die den Möhren-Lachs:

3 große Karotten, 300 g	2 Noriblätter	1 TL Flüssigrauch
2 TL Sojasauce	1 EL Reissig	1 TL Ahornsirup
2 EL neutrales Öl	$\frac{1}{4}$ TL Meersalz	

Für das Knäckebrot:

120 g Weizenmehl, 405	100 g Haferflocken	75 g Sonnenblumenkerne
50 g Kürbiskerne	50 g heller Sesam	50 g dunkler Sesam
50 g Leinsamen	2 EL Olivenöl	1 Prise Salz

Für den Gurkenkaviar:

2 Gurken	10 g Agar Agar	500 ml Rapsöl
Eiswasser		

Für die Frischkäsecreme:

200 g Frischkäse	50 ml Sahne	1 Bund Dill
10 cm frischer Meerrettich	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet Knoblauchkresse

Für die den Möhren-Lachs: Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Karotten mit einem Gemüseschäler oder einem Mandolinenschneider der Länge nach in dünne Scheiben schälen. Die restlichen Zutaten, bis auf die Noriblätter, für eine Marinade zusammenrühren und mit Meersalz würzen. Marinade in einem Topf erwärmen. Karotten auf Noriblätter legen und mit der Marinade übergießen. Anschließend in einen luftdichten Behälter umfüllen, fest verschließen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Alternativ kann man den Möhren-Lachs auch mit Klarsichtfolie abdecken oder einen Druckverschlussbeutel nutzen. Am besten über Nacht, aber mindestens eine Stunde lang ziehen lassen.

Für das Knäckebrot: Alle Zutaten mit 350 ml Wasser zu einem Teig verrühren. Backblech mit Backpapier belegen. Teig dünn auf das Blech streichen. Die Masse ergibt zwei Bleche. Anschließend im Ofen 15 Minuten backen. Kurz herausnehmen und mit einem Pizzaschneider in Stücke schneiden. Dies ist ein wichtiger Schritt, weil sich das Knäckebrot nach dem Backen nicht mehr schneiden lässt. Weitere 40 Minuten backen, bis das Knäckebrot schön knusprig aussieht. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Für den Gurkenkaviar: Gurken waschen, in einem Mixer fein pürieren, durch ein Sieb gießen.

Agar Agar in 100 ml kaltes Gurkenwasser einrühren. Masse aufkochen und anschließend bei kleiner Hitze eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und anschließend das restliche Gurkenwasser untermischen. Rapsöl in einer Schüssel ins Eiswasserbad stellen. Gurkenfond in Spritzflaschen füllen und tropfenweise in das kalte Öl einfließen lassen. Die entstandenen Kaviarkügelchen mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf einem feinen Sieb abtropfen lassen.

Für die Frischkäsecreme: Frischkäse mit der Sahne und Salz und Pfeffer glattrühren. Dill waschen, trockenwedeln und fein hacken. Meerrettich reiben. Alles miteinander ver-

rühren.

Für die Garnitur: Kresse zupfen und als Garnitur verwenden.

Zora Klipp am 27. Dezember 2024