

## Mini-Baguette mit Meerrettich-Dip

### Für 4 Personen

1/2 Würfel Hefe	200 ml warmes Wasser	1 TL Zucker
500 g Mehl 1 TL Salz	1 Stück Meerrettich (50 g)	2 Schalotten
200 g Crème-fraîche	1 Bund Schnittlauch	1 Glas Forellenkaviar

Den Backofen auf 230 Grad (Umluft 210 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Hefe in 200 ml warmen Wasser auflösen, einen Teelöffel Zucker zugeben und mit dem Mehl mischen. Einen Teelöffel Salz zugeben und zu einem Teig verkneten. Je nach Konsistenz noch Wasser oder Mehl hinzufügen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen. Anschließend den Teig zu kleinen Stangen von 10 -12 cm Länge und 1-2 cm Dicke formen und bei 230 Grad ca. 7 Minuten backen. Den Meerrettich und die Schalotten schälen und auf einer feinen Reibe reiben. Mit der Crème-fraîche vermischen und mit Salz und Zucker abschmecken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Mini-Baguette der Länge nach aufschneiden, mit der Crème bestreichen und mit Schnittlauchröllchen, Forellenkaviar und geriebenem Meerrettich bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 14. November 2012