

Räucherlachs-Praline im Schüttelbrot-Mantel

Für zwei Personen

400 g Räucherlachs	2-3 Scheiben Schüttelbrot	1 TL Ricotta
1 EL Sahnemeerrettich	1 EL grober Senf	1 EL Honig
2 EL Pinienkerne	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Pinienkerne in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft circa acht Minuten hellbraun rösten, anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Das Schüttelbrot in einer Küchenmaschine fein mixen und in einen tiefen Teller schütten. Den Räucherlachs fein schneiden und in eine Schüssel füllen. Den Ricotta, den Sahnemeerrettich, den Senf, den Honig und die gerösteten Pinienkerne zugeben, gut vermischen und mit dem schwarzem Pfeffer sowie einer kleinen Prise Salz abschmecken. Anschließend gleich große Pralinen aus der Lachsmasse formen (wenn die Masse nicht gut genug halten sollte, für circa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann zu Pralinen formen), in den Schüttelbrot-Bröseln wälzen und zusammen mit frischen Blattsalaten servieren.

Tipp:

Die Pralinen können sehr gut vorbereitet werden, wenn für mehrere Gäste gekocht wird. Im Brot sollten sie allerdings erst kurz vor dem Servieren gewälzt werden, damit der „Schüttelbrot-Mantel“ schön knusprig bleibt.

Alexander Herrmann am 19. Februar 2015