Lachscrostini

Rezept von Meta Hiltebrand



Lachscrostini

Für 4 Personen als Vorspeise

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Genussfertig: in ca. 20 Minuten

Pro Person:
44 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiss, 24 g Fett; 485 kcal

Zutaten:

- 12 Scheiben Baguette
- 2 Esslöffel Butter
- 300 g Frischlachs in Sushiqualität, ohne Haut
- 40 g Kapern
- Salz und Pfeffer
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 80 g Sauerrahm
- ½ Zitrone, davon den Abrieb
- 2 Teelöffel Meerrettich aus dem Glas
- 1 Teelöffel Rahmfestiger
- 1 Prise Zucker
- 12 Basilikumspitzen
- 2 Zweige Basilikum

Zubereitung:

1. In einer Pfanne Butter schmelzen, darin das Baguette beidseitig anrösten, beiseitelegen und auskühlen lassen.

2. Lachs in feine Würfel schneiden, Basilikumzweige waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden, Kapern grob hacken und zum Lachs geben, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Basilikum untermischen.

3. Sauerrahm mit dem Zitronenabrieb, Meerrettich, Zucker und Rahmfestiger aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Crostini mit etwas Meerrettichcrème bestreichen, das Lachstatar mit zwei Löffeln zu Nocken formen und auf die Crostini setzen, mit einem Tupfen Meerrettich und Basilikumspitzen aus dekorieren.

Tipp:
Um Lachs in Sushiqualität selbst herzustellen, muss er 24 Stunden gefroren werden, um ihn anschliessend im Kühlschrank aufzutauen, bevor er roh gegessen werden kann. Damit ist garantiert, dass schädliche Parasiten eliminiert werden.

Rezept von Meta Hiltebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.