



SILVESTER-LACHSTRIOLOGIE

Für 4 Personen

Zutaten:

Lachs-Herzschnitte;
1/2 Blätterteig, ausgewallt
1 dl Vollrahm, geschlagen
30 gr Lachs geräuchert, fein gehackt
geräuchertes Salz, nach Geschmack
Pfeffer von der Mühle
Lachsrose;
100 gr geräucherter Lachs, Premium-Qualität
feiner Pfeffer aus der Mühle
etwas Dill- oder anderer Kräutersenf
Lachs-Nocken;
60 gr geräucherter Lachs, in kleine Würfelchen geschnitten
2 Spritzer Limettensaft
Salz und Pfeffer zum Abschmecken



Zubereitung;

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, ein Blech mit Backfolie belegen. Aus dem Blätterteig 12 Herzen mit dem Guetzliausstecher ausstechen und aufs Blech geben. Eine 2. Backfolie darüber geben und mit einem weiteren Blech zudecken. Im Ofen bei 220 Grad 5-10 min knusprig backen. (Vorgang beobachten). Danach erkalten lassen und immer drei Böden zu einer Schnitte zusammen fügen, der 1. und 2. mit Füllung bestreichen und zum Schluss den Deckel aufsetzen. Bis zum Gebrauch kühlstellen. Für die Rose, die Scheiben je nach Größe der Breite nach halbieren auf einer Seite wellenartig schneiden und aufrollen zu einer Rose. Ebenfalls so lange kühl stellen. Für die Nocken, alle Zutaten vermischen und abschmecken, mit einem Löffel zu einer Nocke formen. Nun alles auf Teller schön anrichten, nach Belieben etwas Senf zur Rose geben und diese mit frischgemahlenem Pfeffer bestreuen. Sofort servieren! Alles frisch zubereiten und mit etwas Brot zu Champagner oder Prosecco auftragen.

Gutes Gelingen und liebe Grüße

Pelinda K.

Eat, letters and deco

