

Duo vom Lachs mit Kürbiskern-Sesam-Kräckern

Für zwei Personen

Für die Kräcker:

2 EL Kürbiskerne	2 EL Sesam	2 EL Leinsamen
2 EL Butter	1 Ei	200 gemahlene Mandeln
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Thymian	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Rosmarin	bunter Pfeffer
Salz		

Für die Lachsrollchen:

1 Zucchini	2 Scheiben geräucherter Lachs	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
2 EL Meerrettichpaste	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für das Lachstatar:

200 g frisches Lachsfilet	100 g Räucherlachs	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 Limette	1 Frühlingszwiebel	3 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Meerrettich-Creme:

4 EL Schmand	1-2 TL Meerrettichpaste	1 Limette
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 165 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Für die Kürbiskern-Kräcker die Butter in einer Pfanne schmelzen, das Ei aufschlagen und schaumig schlagen. Das Ei zusammen mit den gemahlenden Mandeln, dem Sesam, den Kürbiskernen, den Leinsamen, der Butter, dem Rosmarin und dem Thymian zu einem Teig verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig ausrollen, in Rechtecke schneiden und für 25 Minuten backen.

Für die Meerrettich-Schmand-Creme die Limette halbieren und den Saft auspressen.

Den Schmand mit der Meerrettich-Paste, etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Zucchini waschen und in etwa 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Anschließend die Zucchini darin kurz von beiden Seiten anbraten, salzen sowie pfeffern und aus der Pfanne nehmen.

Die Räucherlachs-Scheibe auf die Zucchini legen, mit Meerrettich-Schmand-Creme bestreichen, aufrollen, mit dem Schnittlauch befestigen.

Für das Lachstatar das Lachsfilet und den Räucherlachs fein würfeln.

Den Saft einer Limette auspressen. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Den Dill kleinschneiden und einen Esslöffel davon mit dem Saft der Limette, der in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebel, dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Lachstatar vermischen.

Das Duo vom Lachs mit den Kürbiskernkräckern auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Fassbender am 09. Juni 2015