

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Dezember 2024** ▪  
**Tagesmotto „Silvesterparty“ mit Cornelia Poletto**



**Zora Klipp**

**Selbstgemachtes Knäckebrot mit „Möhren-Lachs“, Dill-Frischkäsecreme und Gurkenkaviar**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die den „Möhren-Lachs“:**

- 3 große Karotten, ca. 300 g
- 2 Noriblätter
- 1 TL Flüssigrauch
- 2 TL Sojasauce
- 1 EL Reissessig
- 1 TL Ahornsirup
- 2 EL neutrales Öl
- ¼ TL Meersalz

Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Karotten mit einem Gemüseschäler oder einem Mandolinschneider der Länge nach in dünne Scheiben schälen. Die restlichen Zutaten, bis auf die Noriblätter, für eine Marinade zusammenrühren und mit Meersalz würzen. Marinade in einem Topf erwärmen. Karotten auf Noriblätter legen und mit der Marinade übergießen. Anschließend in einen luftdichten Behälter umfüllen, fest verschließen und bis zum Servieren ziehen lassen.



**PROFI  
TIPP**

Alternativ kann man den „Möhren-Lachs“ auch mit Klarsichtfolie abdecken oder einen Druckverschlussbeutel nutzen. Am besten über Nacht, aber mindestens eine Stunde lang ziehen lassen.

**Für das Knäckebrot:**

- 120 g Weizenmehl, Type 405
- 100 g Haferflocken
- 75 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Kürbiskerne
- 50 g heller Sesam
- 50 g dunkler Sesam
- 50 g Leinsamen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten mit 350 ml Wasser zu einem Teig verrühren. Backblech mit Backpapier belegen. Teig dünn auf das Blech streichen. Die Masse ergibt zwei Bleche. Anschließend im Ofen 15 Minuten backen. Kurz herausnehmen und mit einem Pizzaschneider in Stücke schneiden. Dies ist ein wichtiger Schritt, weil sich das Knäckebrot nach dem Backen nicht mehr schneiden lässt. Weitere 40 Minuten backen, bis das Knäckebrot schön knusprig aussieht. Auf dem Blech abkühlen lassen.

**Für den Gurkenkaviar:**

- 2 Gurken
- 10 g Agar Agar
- 500 ml Rapsöl
- Eiswasser

Gurken waschen, in einem Mixer fein pürieren und durch ein Sieb gießen. Agar Agar in 100 ml kaltes Gurkenwasser einrühren. Masse aufkochen und anschließend bei kleiner Hitze eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und anschließend das restliche Gurkenwasser untermischen. Rapsöl in einer Schüssel ins Eiswasserbad stellen. Gurkenfond in Spritzflaschen füllen und tropfenweise in das kalte Öl einfließen lassen. Die entstandenen Kaviarkügelchen mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf einem feinen Sieb abtropfen lassen.

**Für die Frischkäsecreme:**

200 g Frischkäse  
50 ml Sahne  
1 Bund Dill  
10 cm frischer Meerrettich  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Frischkäse mit der Sahne und Salz und Pfeffer glattrühren. Dill waschen, trockenwedeln und fein hacken. Meerrettich reiben. Alles miteinander verrühren.

**Für die Garnitur:**

1 Beet Knoblauchkresse

Kresse zupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.