

NORDISCHE WEIHNACHTEN

ZUTATEN

4 Scheiben Sauerteigbrot

Gurkensalat

- 3 Stück ● Snack Gurken in feine Scheiben hobeln
- 1 Stück ● Granny Smith Apfel in feine Scheiben hobeln
- 1 TL ● Holunderblütensirup
- 80 ml ● Reissessig
- 50 ml ● Rapsöl
- 1 EL ● grüner Tabasco
- Salz

Frischkäsecreme

- 4 EL ● Frischkäse
- 2 EL ● Skyr
- ½ TL ● Wasabipaste

Lachs

- 4 Stück ● Lachsfilet á 60g
- 4 EL ● Zitronenöl
- Salz

Dekoration

- 2 TL ● Sumach
- 4 EL ● gemischte Wildkräuter



Für 4 Personen

ZUBEREITUNG

Brotscheiben

Die Brotscheiben im Dual Cook auf einem Gitterrost bei 200° ca. 7 Minuten rösten

Gurkensalat

Die Gurken und Apfelscheiben mit den restlichen Zutaten marinieren und mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

Frischkäsecreme

Alle Zutaten nicht zu kräftig zu einer Creme verrühren.

Lachs

Die Lachsfilets im Dual Cook bei 55° 12 Minuten garen.

Dekoration

Frischkäsecreme auf die gerösteten Bröte geben, Lachs darauf geben und mit dem Gurkensalat belegen mit den Kräutern ausdekorieren und mit Sumach bestreuen.

**Guten Appetit heißt
auf norwegisch
GOD APPETITT**