

BRIAN ON TOUR – NORWEGEN

Gebackene Lachshaut mit Knoblauch-Spinat & Lachskaviar

In Norwegen beginnt Brian den Abend mit einer Vorspeise aus Spinat und Kaviar an gebackener Lachshaut, die wie ein Cracker in die Beilagen gedippt werden kann. Zaubern auch Sie sein spannendes Zusammenspiel aus typisch norwegischen Zutaten auf Ihre Teller.

Zutaten – 4 Personen

100 g Blattspinat

2 kleine Knoblauchzehen

1 Zitrone

1 Packung Frischkäse (normale Fettstufe)

Etwas Olivenöl

1 Chilischote

1 Lachshaut (alternativ Krabbenchips)

150 g Lachs-Kaviar

Zubereitung

- 1 Den Lachs-Kaviar aus der Dose entnehmen. Die Dose mit den Saftresten zur Seite legen.
- 2 Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Dann die Knoblauchzehe mit einer breiten Messerklinge andrücken und mit dem Blattspinat und einem Teil der Chilischote in die Pfanne geben.
- 3 Wenn der Spinat gegart und durchgezogen ist, wieder der Pfanne entnehmen und abtropfen lassen.
- 4 Den Frischkäse in die leere Kaviar-Dose füllen, bis ca. die halbe Dose gefüllt ist.
- 5 Zuerst den Spinat, dann den Lachs-Kaviar darauf betten.
- 6 Um die Fischhaut zu trocknen: Lachshaut im Ofen bei 80°C zwei Stunden trocknen lassen. Im Anschluss Rapsöl in einem Topf erhitzen und Haut darin frittieren.
- 7 Lachshaut mit Frischkäse und Spinat in der Dose gemeinsam servieren.



God appetitt!

(Guten Appetit!)