



Räucher-LAX vegan...

mit Sauerteigbrot, Frischkäse, Kapern & Dill

2 L Salzwasser
250 g Karotten dick, geschält

Für die Marinade:

2 EL Zitronensaft, Biozitrone
1 ½ EL Sojasauce
2 EL Olivenöl
1 EL Leinöl
1 EL Ahornsirup
¼ TL Meersalz
¼ TL Rauchsatz

1 ST Nori-Blatt

Herstellung

1. 2 Liter Wasser mit etwas Salz in einem Topf erhitzen.
2. In der Zwischenzeit die Karotten der Länge nach in dünne Scheiben (Sparschäler!!) schälen.
3. Die Karottenscheiben ins Salzwasser geben, ½ Minute köcheln lassen, vom Herd nehmen und für 5 Minuten in dem heißen Wasser ziehen lassen. (Die Scheiben dürfen nicht matschig werden.)
4. In der Zwischenzeit, für die Marinade alle Zutaten miteinander vermengen.
5. Nachdem die Karotten weich sind, gut abtropfen lassen und in einem größeren Schraubglas geben.
6. Marinade hinzugeben, Nori-Blatt falten – drauflegen, mit Deckel verschließen kurz alles miteinander verschütteln.
7. Das Glas mindestens 12 Stunden im Kühlschrank geben.

Dann. . .

Cashewfrischkäse, Kapern, Sauerteigbrot & etwas Dill & anrichten!

