

Lust auf Fisch? Lust auf die Schätze der Seen, Flüsse und Meere dieser Welt? Lust auf ein bisschen Wagemut und Ausprobieren? Dann sind unsere Rezeptideen vielleicht genau das Richtige für Sie. Überwiegend ohne Maßangaben sind sie für die Feinschmecker unter uns, die sich das Zubereiten "frei Schnauze" zutrauen und Spaß am Würzen und Kochen haben und offen sind fürs Optimieren beim nächsten Mal. Viel Vergnügen und guten Appetit wünscht unsere kreative Fischabteilung.

Zupfbrot mit gebeiztem oder geräucherter Lachsfilet und Kräuterquark

Zupfbrot ist ein wunderbarer Partybegleiter. Einfach zuzubereiten und je nach Gusto, passt ein Sauerteigbrot, ein rustikales Landbrot oder Zwiebelbrot.



- Ein Laib Sauerteigbrot (oder Ciabatta)
- je nach Größe des Brotes 200 bis 300 g geriebener oder in Scheiben geschnittener Käse (z. B. Gruyer, Stilsfer, mittelalter Comté)
- Olivenöl / Butter geschmolzen
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- gebeizter oder geräucherter Lachs in Scheiben, ca. 300 g je nach Größe des Brotes)
- Quark
- Schnittlauch, Petersilie, Dill

Zubereitung Brot

- Das Brot mit einem Brotmesser längs und quer mehrfach bis fast zum Boden durchschneiden, sodass kleine Vierecke entstehen, die gut aus dem Brot gezogen werden können
- den Ofen auf 180 °C vorheizen
- in die entstandenen Schlitze im Brot Käsescheiben oder geriebenen Käse füllen und ein wenig Gewürze einstreuen
- das Brot mit Olivenöl bepinseln, sodass dieses auch in die Schlitze laufen kann
- das Brot auf mittlerer Schiene 15 Minuten erhitzen bis der Käse geschmolzen ist

Zubereitung Quark

Während das Brot im Ofen ist, die frischen Kräuter waschen und klein hacken und in den Quark geben. Gut unterrühren und mit Salz und Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Der volle Genuss

Für den vollen Brotgenuss die Brotstücke aus dem Laib ziehen, eine kleine Scheibe Lachs darum wickeln und leicht in den Quark dippen. Und ab in den Mund ;)

Wir wünschen

Guten Appetit!