



LAFER

REZEPTE

Vorspeise (für 4 Personen)

### Deutsche Pizza mit Asia-Mayonnaise und Räucherlachs

#### Asia-Mayonnaise:

- 5 g Senf
  - 2 Eigelbe
  - 10 g Sojasauce
  - ½ Limette (Saft)
  - 100 ml Pflanzenöl
  - 50 ml Sesamöl
  - 20 g Ingwer
  - ½ Chilischote
  - 1 Zehe Knoblauch
  - 2 EL Koriander
  - Salz
- 
- 500 g festkochende Kartoffeln
  - 150 g weiße Zwiebeln
  - 1 EL Speisestärke
  - Salz
  - Pfeffer, Muskat
  - 60 g Butterschmalz
  - 50 g gemischter Salat
  - 150 g Räucherlachs
  - 1 Bund Dill, klein

Senf, Eigelbe, Sojasauce, Limettensaft in eine Schüssel geben und verrühren. Die Masse mit einem Schneebesen schaumig schlagen, nach und nach das Pflanzenöl und das Sesamöl unterschlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Ingwer schälen, Chili halbieren und das Kerngehäuse entfernen, den Knoblauch schälen und alles in sehr feine Würfel schneiden.

Die fein gewürfelten Zutaten in die Mayonnaise geben und mit Salz abschmecken.

Die fertige Mayonnaise kalt stellen.

Kartoffeln schälen und mit einem Sparschäler in möglichst lange Streifen schneiden, weiße Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Zutaten in eine Schüssel geben, mit der Speisestärke mischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne (24cm) erhitzen und die Röstmasse fest andrücken und von beiden Seiten auf dem Grillrost bei direkter Hitze goldgelb backen.

Vorsicht beim Umdrehen!

Den geputzten und gewaschenen Salat auf der Pizza verteilen, ebenso die Räucherlachscheiben und Mayonnaise darauf verteilen, mit Dillspitzen ausgarnieren und servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

The Good Taste Group GmbH & Co. KG · Schlossberg 1 · 55442 Stromberg

Tel.: 0 67 24 - 93 10-0 · Fax: 0 67 24 - 93 10-90

www.lafer.de · e-Mail: tabledor@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR