

Frisch gekocht



Rezept von Eveline Wild

Pikante Kekse mit allerlei Dips

40 Minuten (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten

Käsemürbteig für Stangerln: 2 Eidotter, 70 g Sauerrahm, Salz, 125 g geriebener Emmentaler, 125 g geriebener Bergkäse, 250 g Butter, 250 g glattes Mehl, 5 g Backpulver; Ei zum Bestreichen.

Für die Streumischung: 150 g geriebener Emmentaler, 50 g geriebener Parmesan, 10 g Paprikapulver, 15 g weißer Sesam, 1 TL schwarzer Sesam.

Für die Wasabi-Limetten-Creme: 200 g Mayonnaise, 200 g Crème fraîche, geriebene Schale und Saft von 1 Limette (unbehandelt), 1 TL Wasabi (Pulver oder Paste).

Für das Lachstatar: 200 g Lachs oder Räucherlachs, 1 unbehandelte Zitrone, Olivenöl, Pfeffer, Salz

Für die Guacamole: 3 reife Avocados, 1-2 Schalotten, 1 Chilischote (Jalapeño), 1 reife Tomate, Salz, etwas Limettensaft

Zubereitung

Für den Käsemürbteig Sauerrahm, Eidotter, Salz und die beiden Käsesorten vermischen. Mit Butter, Mehl und Backpulver schnell zu einem Teig verkneten und einige Stunden kühl rasten lassen. Wenn der Teig gut durchgekühlt ist, zwischen 2 Backpapierbögen ausrollen und am besten nochmals gut durchkühlen lassen (ev. auch kurz frieren). Mit Ei bepinseln und mit der geriebenen Emmentaler-Parmesan-Mischung bestreuen. In Stücke schneiden und auf mit Backpapier belegten Blechen im Rohr bei etwa 180-200 °C backen.

Für die Wasabi-Limetten-Creme alle angeführten Zutaten miteinander glatt rühren und bis zum Servieren kalt stellen.

Für das Lachstatar zunächst den Lachs in gleichmäßige, kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Den Zitronensaft, Zitronenschale und ein wenig Olivenöl dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen. Das Lachstatar bis zum Verzehr kühl stellen.

Für die Guacamole zunächst die Avocados schälen, den Kern entfernen. Schöne Teile in Würfel schneiden, den Rest mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Tomate mit der Schale in kleine Würfel schneiden.

Die Schalotten schälen und fein hacken, nach Wunsch auch kurz blanchieren. Chili fein schneiden. Tomate, Zwiebeln, Avocadowürfel und Chili unter die Avocado-creme rühren, mit Limettensaft und Salz abschmecken. Die Guacamole gut durchrühren und sofort servieren.

Alle Dips in Schalen füllen und mit den Stangerln servieren.