

LEICHTE KAVIAR-CRACKER MIT ATILUS-KAVIAR – KOOPERATION

*** Dieses Rezept enthält Werbung*

Seid ihr schon mit den Vorbereitungen für Weihnachten beschäftigt? Bei mir ist die Planung schon in vollem Gange... und trotzdem bin ich im Hinterkopf schon ein Stück weiter und erstelle mein Menü für unsere Silvestergäste. Zu Silvester lassen wir das Jahr gerne mit einem Highlight ausklingen – zwar gibt es traditionell Raclette als „Hauptgericht“, aber gerade bei den Häppchen vorweg liebe ich es mir immer wieder etwas Neues auszudenken und unsere Gäste zu überraschen. Zu Mitternacht gibt es dann ein Gläschen Champagner und am Ende geht ganz sicher niemand hungrig ins Bett.

Als letzte Idee meiner Rezeptserie mit Attilus Kaviar habe ich also ein paar leichte Kaviar-Cracker mit Attilus Kaviar** gezaubert. Nach den herzhaften Pancakes, der Pasta und dem Dry Aged Beef Tartar sind diese kleinen Häppchen eher als Fingerfood gedacht. In meiner Küche können die Gäste ja ganz wunderbar am Tresen sitzen und nett aussehen während ich die letzten Vorbereitungen in der Küche treffe. Und genau dann, wenn sie dort sitzen und die vielen Leckereien sehen, stelle ich ihnen gerne einen kleinen „Gruß aus der Küche“ auf den Tresen.

In diesem Fall habe ich den cremigen Attilus Kaviar mit einer frischen Skyr-Gurkencreme kombiniert und auf ein paar kleinen Crackern angerichtet. Unglaublich schlicht, aber total lecker. Man muss nichts vorbereiten und trotzdem sind die kleinen Happen ganz schnell fertig. Die extrem fein gewürfelte Gurke gibt der Creme dabei etwas Konsistenz während mich der Kaviar nach wie vor aromatisch überzeugt hat.



ZUTATEN FÜR 6-8 CRACKER:

20-30g Royal Siberian Caviar**

6-8 Cracker, nur gesalzen (Sorte nach Geschmack)

50g Skyr

3-4 cm Salatgurke

1 Prise Salz

ein paar Tropfen Rapsöl

ZUBEREITUNG:

Den Skyr mit einer Prise Salz und ein paar Tropfen Rapsöl cremig rühren.

Die Gurke waschen, abtrocknen und längst vierteln. Die Kerne entfernen und die Gurke in sehr feine Würfel schneiden. Ein paar Gurkenstücke beiseite stellen, den Rest unter die Skyr-Creme heben.

Die Cracker auf einem passenden Teller platzieren und die Creme darauf verteilen. Dann sofort auf jeden Cracker eine große Nocke Kaviar setzen und die restlichen Gurkenstückchen daneben geben. Die kleinen Häppchen direkt servieren damit die knusprigen Cracker nicht weich werden.

Ein wunderbares kleines Highlight zum Jahresende!

*** Der Kaviar für diese Rezept wurde mir von Attilus Kaviar zur Verfügung gestellt. Das Rezept für meine Kaviar-Cracker mit Attilus Kaviar und meine Meinung zum Produkt sind davon nicht beeinflusst.*

