

Schottischer Räucherlachs auf Frischkäse und Bannocks

Schottischer Räucherlachs auf Frischkäse und Bannocks

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [25.08.2021](#)

Creation: [Kurt Schildknecht](#)

Zutaten für 4 Personen:

250 g schottischer Räucherlachs
150 g Frischkäse (körnig)
½ Bund Dill gehackt
Granatäpfel

Für die Bannocks:

150 g Gerstenmehl (Vollkornmehl)
35 g glattes Weizenmehl
1 TL Backpulver
150 ml Milch
Salz
Butter

Für die Vinaigrette:

3 EL Zitronen- oder Limettensaft
½ Zwiebel
1 TL englischer Senf
Zucker, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 EL Olivenöl
je ½ Bund Kerbel, Estragon, Petersilie

Zubereitung:

Mit der Vinaigrette beginnen:

Die Zwiebel sehr fein hacken und mit Zitronensaft, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Olivenöl unterrühren. Kräuter fein hacken und untermischen. Den Lachs in der Vinaigrette marinieren.

Für die Bannocks:

Mehlsorten, Backpulver und Salz in einer Schüssel versieben, in der Mitte eine Kuhle bilden. Die Milch langsam eingiessen und alles zu einem elastischen Teig rühren. Den Teig in vier Portionen teilen, diese jeweils zu etwa fingerdicken Teigkreisen ausrollen. Die Teigkreise in einer gusseisernen Pfanne in etwas Butter ausbacken, etwa 4 Minuten pro Seite. Danach die Bannocks mit einem Küchentuch bedeckt auskühlen lassen.

Die Bannocks im lauwarmen Zustand in Viertel teilen und in der Mitte halbieren. Mit dem Frischkäse bestreichen und den marinierten Räucherlachs portioniert darauf verteilen. Mit Dill und den Granatäpfeln garnieren.