

GAZ OAKLEY

VEGAN

Christmas

ÜBER 70 WUNDERVOLLE

REZEPTE FÜR WEIHNACHTEN

DES KULT AVANT-GARDE VEGANERS

Unimedica

»Räucherlachs«- CANAPÉS MIT »FRISCHKÄSE«, KAPERN UND DILL



Und hier kommen wieder mal Nori zum Einsatz! In diesem Fall für die perfekten Canapés. Durch das 24-stündige Marinieren absorbieren die Möhren die rauchigen Aromen perfekt.

FÜR DEN »RÄUCHERLACHS«

- 440 ml (knapp 2 cups) Gemüsebrühe
- 1 EL Miso-Paste
- 3 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 großes Blatt Nori

2 EL Ahornsirup
2 EL geräuchertes Meersalz (oder reguläres Meersalz)
Saft von 1 Zitrone
5 große Möhren, geschält

FÜR DEN »FRISCHKÄSE«

125 g (½ cup) rohe Cashewkerne
2 EL Zitronensaft
1 Prise Meersalz und weißer Pfeffer
1 EL Nährhefe
120 ml (½ cup) gefiltertes Wasser

ZUM SERVIEREN

6 Scheiben getoastetes Roggenbrot (oder ein glutenfreies Brot), für die Canapés in häppchengroße Stücke geschnitten

Zitronenscheiben

3 EL Kapern

1 kleine Handvoll frischer Dill

Für **6 Portionen**

Zeit **20 Minuten**

Schwierigkeit **2/10**

OGF wenn glutenfreies Brot verwendet wird

Die Zutaten für den »Räucherlachs« – mit Ausnahme der Möhren – in einem mittleren Topf mischen und zum Kochen bringen. Dann die Temperatur reduzieren und die Flüssigkeit 10 Minuten sieden lassen, damit sich die Aromen entfalten.

Inzwischen die Möhren mit einem Sparschäler in feine Bänder schneiden und in eine hitzebeständige Schüssel geben. Die Brühe durch ein feines Sieb über die Möhren gießen. Dadurch werden die Möhren leicht gegart. Abwarten, bis die Brühe abgekühlt ist, dann mit Frischhaltefolie abdecken oder in sterilisierte Gläser füllen. Die Möhren in der Brühe mindestens einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen (oder bis zu 7 Tage). Die Brühe wirkt wie eine Marinade.

Für den »Frischkäse« die Cashewkerne 15 Minuten in kochendem Wasser einweichen. Das Wasser abgießen und die abgetropften Nüsse zusammen mit den anderen Zutaten im Standmixer glatt pürieren. Dann sofort verwenden oder in einem luftdicht verschlossenen Behälter 3–4 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Servieren die getoasteten Brotstückchen großzügig mit »Frischkäse« bestreichen. Den

»Räucherlachs« (gut abgetropft) darauf arrangieren und abschließend mit Zitronen, Kapern und Dill garnieren.

»JAKOBSMUSCHELN« MIT KROSSEM »SPECK« UND *Geschmack-des-Meeres-Schaum*



Dank dem Geschmack-des-Meeres-Schaums und der saftigen Textur der Pilz-»Jakobsmuscheln« wird dieses Gericht alle beeindrucken, die ihr bekocht ... Den grandiosen krossen Reispapier-»Speck« nicht zu vergessen.

FÜR DIE »JAKOBSMUSCHELN«

5 Kräutersaitlinge
Rapsöl, zum Braten

FÜR DEN BOUILLON

Rapsöl, zum Braten
1 Schalotte, in feine Ringe geschnitten
1 Knoblauchzehe, in feine Scheiben geschnitten
200 ml Weißwein
420 ml (1 ¾ cups) Gemüsebrühe
1 Blatt Nori, in 4 Stücke geschnitten
1 Zweig frischer Thymian
Saft von 1 Zitrone

FÜR DEN »SPECK«

5 Blatt Reispapier
3 EL Ahornsirup
2 EL Sojasauce oder Coconut-Aminos
2 EL Miso-Paste
1 EL Kokosfett
2 TL geräuchertes Paprikapulver

FÜR DAS ERBSENPÜREE

1 Schalotte
260 g TK-Erbesen
120 ml (½ cup) Weißwein
60 ml (¼ cup) Gemüsebrühe
1 Prise Salz und Pfeffer

FÜR DEN GESCHMACK-DES-MEERES-SCHAUM

120 ml (½ cup) »Jakobsmuschel«-Brühe
240 ml (1 cup) Soja- oder Hafercreme
½ TL Liquid Smoke (optional)
2 EL Zitronensaft
1 TL Xanthan

ZUM SERVIEREN

Kresse
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
1 Handvoll gegarte Erbsen

Für 4 Portionen

Zeit 75 Minuten