



Rezept

# ROGGENBROT-HÄPPCHEN MIT RÄUCHERLACHS, MISO CRÈME FRAÎCHE UND SOJASOSSE- MERINGUEN

# ROGGENBROT-HÄPPCHEN

mit Räucherlachs, Miso Crème Fraîche  
und Sojasoße-Meringuen

Kontributor: **HOLLY COWGILL**

## Zutaten

1	Leib Lieblings-Roggenbrot
100 g	Räucherlachs
150 g	Crème Fraîche
2 TL	Miso Paste
1,5	Eiweiße
85 g	Zucker
2 TL	Sojasoße



### PORTIONEN

für 4 Personen als  
Vorspeise, eine  
kleine Gruppe als  
Häppchen



### KATEGORIE

Vorspeise



### AUSGABE

sisterMAG55

**SCHRITT 1** Für die Soja-Meringuen die Eiweiße und dem Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät schlagen, bis sich steife Spitzen bilden (ca. 6-8 Minuten). In den letzten Momenten des Rührens langsam die Sojasoße einfließen lassen und weiterschlagen, bis alles vermischt und die Spitzen noch schön steif sind.

**SCHRITT 2** Die Mischung in eine Spritztüte mit Stern-Aufsatz geben und kleine Meringue-Sternchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Meersalz-Flocken darüber streuen und bei 100°C Umluft / 120°C für 1 Stunde 15 Minuten backen. Sie sollten außen knusprig sein. Den Ofen abschalten und die Meringuen für weitere 15 Minuten darin abkühlen lassen, dann herausnehmen und komplett erkalten lassen.

**SCHRITT 3** Kurz vor dem Servieren: Miso Paste und Crème Fraîche zusammenrühren.

**SCHRITT 4** Das Roggenbrot aufschneiden und in Häppchengröße zuschneiden. Die Crème Fraîche auftragen, dann Lachs darüber geben und zum Schluss mit den Soja-Meringuen, schwarzem Pfeffer und Kräutern dekorieren.