Eingelegte Karotten mit Sauce Gravelax

Eigentlich gehört Sauce Gravelax klassisch zu Graved Lachs – zart gebeiztem Fisch, der auf der Zunge schmilzt.
Doch auch ohne Lachs wird daraus ein kleines Fest: Fein marinierte Karotten, auf knusprigem Brot angerichtet und von der würzigen Sauce Gravelax gekrönt, zaubern eine überraschend aromatische Alternative.

Zutaten für 4 Personen

Für die Karotten
4 mittelgroße Karotten
2 EL Rauchsalz

Für die Marinade
2 EL Bio Soja Sauce von Hans Reisetbauer und Roland Trettl
1 EL Zitronensaft von BioGourmet
1 TL Ahornsirup Grad A von BioGourmet
2 TL geräuchertes Paprikapulver
1 Blatt Nori Alge
150 ml heißes Wasser
Schwarzer Pfeffer

Außerdem
Geröstetes Brot
Sauce Gravelax von BioGourmet

Zubereitung

Den Ofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Karotten schälen und in Rauchsalz wälzen. Auf ein Backblech geben und 30-40 min backen, bis die Karotten schön weich sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Die Karotten abkühlen lassen und das Salz abreiben. Die Karotten mit einem Schälmesser in dünne Scheiben schneiden.
In einem Schraubglas alle Zutaten verrühren und mit heißem Wasser aufgießen, zum Schluss das Nori Blatt falten und in das Glas geben. Die Karotten hinzufügen und das Glas verschließen. Am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
Am nächsten Tag auf geröstetem Brot anrichten und mit reichlich Sauce Gravelax beträufelt servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!
Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.bio-gourmet.com/rezepte