

Lachs-Macarons

Ach du liebes «Bisschen».
Das raffinierte Apérogebäck aus Wasabinüssen,
Zucker und Eiweiss ist zarte Verführung pur.

Zutaten

Macarons

200g Wasabinüsse
200g Puderzucker
90g Eiweiss
3–4 Tropfen
Lebensmittelfarbe
1 Prise Salz
30g Kristallzucker

Füllung

100g Frischkäse
2–3 EL Meerrettich,
gerieben
50g Räucherlachs
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + ca. 20 Minuten backen

- 1** Die Wasabinüsse zu sehr feinem Mehl mahlen und durch ein feines Sieb geben. 110g abwägen und mit dem fein gesiebten Puderzucker vermengen.
- 2** Das Eiweiss in eine Rührschüssel geben und die Lebensmittelfarbe dazugeben. Schlagen, bis das Eiweiss schaumig wird, dann den Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Mit Hilfe eines Spatels eine kleine Menge Eischnee unter das Wasabinüsse-Zucker-Gemisch heben. Restlichen Eischnee mit gleichmässigen Bewegungen von unten nach oben einarbeiten. Die fertige Masse muss glatt, homogen und geschmeidig sein. In einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleichmässige Kreise spritzen.
- 3** Die Macarons 1 Stunde bei Raumtemperatur trocknen lassen. Backofen auf 140°C vorheizen und die Macarons 14–16 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auf eine leicht angefeuchtete Arbeitsfläche ziehen.
- 4** Für die Füllung Frischkäse und Meerrettich verrühren. Lachs fein schneiden und zur Masse geben. Eventuell mit Salz und Pfeffer würzen. Immer 2 Macaronschalen mit 1 Teelöffel Füllung zusammensetzen.

Tipp

Beim Mahlen der Wasabinüsse den Mixer nicht überfüllen, sondern lieber in mehreren Portionen mahlen.

