

# Dorschrogen



## Snack

Ein kleiner Snack für den Abend, genau ausreichend für eine Person. Dorschrogen ist sehr viel kleiner und feiner als der beim Sushi verwendete Lachsrogen oder auch der teure Kaviar vom Stör. Da er so feinperlig ist, lässt er sich gut kompakt zusammenpressen und hat dann eine relativ feste Konsistenz. Er schmeckt leicht nach in Öl eingelegtem Thunfisch und etwas salzig-fischig nach eingelegten Sardinen. Als Beilage kommen Garnelen, Karotten-Juliennestreifen und Frühlingszwiebel-Röllchen hinzu. Shichimi Tougarashi – eine japanische Gewürzmischung – sorgt für etwas Schärfe – alternativ kann man auch Pul biber oder Paprikaflocken verwenden. Der Zitronensaft gibt etwas Säure hinzu. Garniert wird mit etwas Dill. Und als richtiger Snack serviert man ihn mit einigen Baguettescheiben mit Kräuterbutter.

## Zutaten für 1 Person:

- 200 g Dorschrogen (aus der Dose)

- 2 Garnelenschwänze
- einige Juliennestreifen von einer Karotte
- einige Röllchen von einer Frühlingszwiebel
- etwas Zitronensaft
- Shichimi Tougarashi
- einige Scheiben vom Baguette
- Kräuterbutter
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Karotte schälen und mit einem Julienneschäler einige Juliennestreifen abziehen. Von der Frühlingszwiebel einige helle und grüne Röllchen abschneiden. Dorschrogen aus der Dose nehmen und in dickere Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Rogenscheiben auf jeder Seite jeweils 4–5 Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten. Wenn man die Scheiben wendet, auch die Garnelenschänze hinzugeben und auf beiden Seiten rosa braten.

Gebratene Rogenscheiben auf einem Teller, einem Brett oder einer Servierplatte anrichten. Garnelenschwänze und Juliennestreifen dazugeben und Röllchen darüber verteilen. Etwas Chiligewürz darüber geben und ein wenig Zitronensaft. Mit Dill garnieren. Baguettescheiben mit Kräuterbutter bestreichen und dazu servieren.