

Canapés mit Räucherlachs auf Rucola



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Rucola

120-180 g Räucherlachs

Deutscher Kaviar als Garnitur (optional)

Zitronensauce:

3 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Cayenne-Pfeffer

1 TL Dijon-Senf

3 EL Olivenöl

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Rucola waschen und trocknen. Harte Stängel abschneiden. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Rucolablättern belegen.

2. Die Zitronensauce aus den angegebenen Zutaten rühren.

3. Räucherlachs in passende Stückchen schneiden, mit etwas Zitronensauce beträufeln, einrollen und auflegen. Optional mit Deutschem Kaviar garnieren.

Hinweise:

Die Menge der Zitronensauce richtet sich nach dem persönlichen Geschmack.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023