

Canapés mit Räucherlachs und Deutschem Kaviar



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Lollo Biondo, Eichblattsalat etc.)

120-180 g Räucherlachs

Sahnemeerrettich

Deutscher Kaviar

1-2 Zitronen (optional)

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Räucherlachs in passende Stückchen schneiden, mit etwas Sahnemeerrettich bestreichen, einrollen und auflegen. Optional Zitronen in Scheiben schneiden, die Scheiben halbieren und etwas einschneiden, damit man sie auf die Lachsrollen klemmen kann (siehe Bild).

3. Mit Deutschem Kaviar ausgarnieren.

Hinweise:

Die Mengen des aufzustreichenden Sahnemeerrettichs hängen von der Sorte (mild oder scharf) und vom persönlichen Geschmack ab.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023