

Belegte Laugenstangen



Zutaten für 4 Stück:

4 Laugenstangen
75 g Crème fraîche
50 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ca. 150 g geräucherte Putenbrust in dünnen Scheiben
ca. 300 g Krautsalat
Petersilie zum Garnieren

Südtiroler Krautsalat:

1-2 Suppenteller gehobeltes Weißkraut
1 Prise Zucker
1 Msp Salz
1-2 EL Aceto Balsamico bianco
3-4 EL neutrales Öl
Kümmel nach Geschmack

1. Crème fraîche und Frischkäse verrühren. Laugenstangen halbieren, die unteren Hälften mit der Mischung bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Die in passende Abschnitte geteilten Putenbrustscheiben auflegen. Mit Krautsalat belegen, leicht pfeffern und mit Petersilienblättern garnieren. Den Deckel der Laugenstange jeweils dazulegen.

Zubereitung Krautsalat:

1. Vom Weißkraut die äußeren Blätter abmachen, dann vierteln. Mit einem Gemüsehobel feine Streifen schneiden, ohne den Strunk zu verwenden.

2. Die Streifen salzen, pfeffern und mit etwas Zucker bestreuen. Mit Balsamico bianco und dem neutralen Öl beträufeln, mit Kümmel würzen und das Kraut durchmischen. Sofort servieren.

Hinweise:

Anstelle von Putenbrust kann man auch dünn geschnittenen kalten Braten oder Leberkäse nehmen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, kleine Gerichte, Sandwiches, Fleisch, Geflügel, geräucherte Putenbrust, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter Stand 19.09.2017