

Canapés mit Lachscreme



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

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

Rucolablätter für Deko (optional)

Lachscreme:

3 Eier

75-100 g Räucherlachs

2 EL Mayonnaise

1 EL Crème fraîche

1/2 TL Dijonsenf

1/2 unbehandelte Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Hilfsmittel:

Blitzhacker

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. Lachscreme mit einer geeigneten Spritztülle auf den Canapés verteilen. Optional mit Rucolablättern garnieren.

Lachscreme:

1. Eier anstechen und etwa 10 Minuten kochen, je nach Größe. Dann kalt abschrecken und abkühlen lassen.

2. Harte Eier längs in zwei Hälften schneiden, Eigelbe mit einem Teelöffel vorsichtig herauschälen und beiseite stellen. Eiweiße anderweitig verwenden.

3. Räucherlachs in Streifen schneiden und in den Mixbecher geben. Mayonnaise, Dijonsenf und Crème fraîche sowie die Eigelbhälften zugeben. Mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb würzen. Mit dem Blitzhacker zu einer glatten Creme verarbeiten.

Hinweise:

Wenn man keinen Blitzhacker hat: ersatzweise Stabmixer verwenden.

Anstelle einer Spritztülle kann man einen Gefrierbeutel nehmen, bei dem man eine Ecke abschneidet.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Partygerichte, Canapés, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 28.11.2017