# Räucherlachstartar auf Brotscheiben

Zutaten für zwei Personen:

100 g Räucherlachs

2 größere Brotscheiben (Bauernbrot)

1/2 TL Mayonnaise

4 schwarze Oliven

4 Kirschtomaten

2 größere Salatblätter

Senfsauce:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

1 knapper TL Dijon-Senf

eine Prise Cayenne-Pfeffer

3 EL Zitronensaft

3 EL Olivenöl

1. Mit einem geeignetem Glas oder einem Ausstecher je zwei runde Scheiben aus den Broten ausstechen. Mit wenig Mayonnaise bestreichen.

2. Räucherlachs fein würfeln und mit 1-2 EL von der Senfsauce vermengen. Auf die Brotscheiben verteilen, auf gewaschene Salatblätter setzen und mit schwarzen Oliven und halbierten Kirschtomaten garnieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Amuse-Gueule, Häppchen, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München 