

Roggenbrottaler mit Räucherlachstartar



Zutaten für vier Stück:

80-100 g Räucherlachs
4 Scheiben Roggenbrot oder 2
größere Bauernbrotscheiben
Salatblätter von grünen Salaten
(Kopfsalat, alternativ Eich-
blattsalat oder Eissalat)
1/2 TL Mayonnaise
2-4 schwarze Oliven
Kirschtomaten (optional)

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 Aus-
stecher vier nicht zu große
Scheiben aus den Broten
ausstechen. Mit wenig
Mayonnaise bestreichen.
Brotscheiben mit passend
gezupften oder geschnit-
ten Salatblättern belegen.

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

3. Optional auf gewasche-
nen Salatblättern anrichten
und mit Kirschtomaten
garnieren.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, Amuse-Gueule,
Partygerichte, Roggenbro-
ttaler, Fisch, Räucherlachs,
international

Rezept und Foto: Walter
Stand 26.01.2021