

Roggenbrottaler mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich



Zutaten für 12 Stück:

4-6 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

weiche Butter

4-6 größere Blätter Eissalat

120-180 g Räucherlachs

Sahnemeerrettich

Dill

1. Mit einem geeigneten Ausstecher oder einem Glas kleinere runde Scheiben aus dem Roggenbrot ausstechen. Dünn mit Butter bestreichen.

2. Eissalatblätter waschen, trocknen, jeweils zwei aufeinanderlegen und mit dem Ausstecher runde Scheiben ausstechen.

3. Gebutterte Brotscheiben mit je zwei Salatscheiben belegen.

4. Aus den Räucherlachs-scheiben ebenfalls runde Taler ausstechen und auflegen. Einen Klacks Sahnemeerrettich aufbringen und mit Dill garnieren.

Hinweise:

Räucherlachsreste zu Räucherlachstartar mit Zitronensauce verarbeiten. Siehe auch Rezept für Roggenbrottaler mit Räucherlachstartar.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter Stand 27.01.2021