

Roggenbrottaler mit Räucherlachs, Ei und Deutschem Kaviar



Zutaten für 12 Stück:

4-6 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot

Sahnemeerrettich

4-6 größere Blätter Eissalat

120-180 g Räucherlachs

2-4 Eier

Deutscher Kaviar

1. Eier in ca. 10 Minuten hart kochen, je nach Größe. Kalt abschrecken, abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden.

2. Mit einem geeigneten Ausstecher oder einem Glas kleinere runde Scheiben aus dem Roggenbrot ausstechen. Etwas dicker mit Sahnemeerrettich bestreichen.

3. Eissalatblätter waschen, trocknen, jeweils zwei aufeinanderlegen und mit dem Ausstecher runde Scheiben ausstechen. Brotscheiben mit je zwei Salatscheiben belegen.

4. Aus den Räucherlachscheiben ebenfalls runde

Taler ausstechen und auflegen. Eischeiben auflegen und Deutschen Kaviar darauf geben.

Hinweise:

Diese Zusammenstellung schmeckt besonders gut.

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

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 20 min, Partygerichte, Roggenbrottaler, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter Stand 27.01.2021