

Lachstoast mit Senfsauce und Ei



Zutaten für 4 Scheiben:

4 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art
weiche Butter
Salatblätter
100-120 g Räucherlachs
1 Ei
2-4 TL Kapern

Senfsauce:
3 EL saure Sahne
2 TL körniger Senf
1 TL mittelscharfer Senf
1-2 Msp Kräutersalz
Pfeffer aus der Mühle

1. Eier in 9 Minuten hart kochen, abschrecken, schälen und mit einem Eierschneider längs in Scheiben schneiden. Oder das Ei längs vierteln.
2. Aus der sauren Sahne, dem Senf und den Gewürzen eine Sauce rühren. Lachs fein würfeln und mit den Kapern und der Sauce vorsichtig vermengen. Salatblätter waschen und gut trocknen.
3. Toasts dünn buttern, mit passend gezupften Salatblättern belegen. Die Lachsmischung darauf verteilen, mit Eischeiben belegen.

Hinweise:

- Kapern eventuell extra reichen, weil nicht alle Kapern mögen
- Man kann auch die Toastbrote mit Senfsauce anstelle von Butter bestreichen, Salatblätter und den fein gewürfelten Lachs auflegen; Senfsauce und Kapern dann extra reichen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, kleine Gerichte, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023