

# Canapés mit Lachscreme



## Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder  
Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten  
(Kopfsalat, alternativ Lollo  
Biondo, Eichblattsalat etc.)

Rucolablätter für Deko (optional)

## Lachscreme:

3 Eier

75-100 g Räucherlachs

2 EL Mayonnaise

1 EL Crème fraîche

1/2 TL Dijonsenf

1/2 unbehandelte Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Baguette leicht schräg  
in 12-15 mm dicke  
Scheiben schneiden,  
dünn mit Butter bestrei-  
chen. Blattsalat waschen  
und trocknen. Gebutterte  
Scheiben mit passend  
gezupften oder geschnit-  
tenen Salatblättern belegen.

2. Lachscreme mit einer  
geeigneten Spritztülle auf  
den Canapés verteilen.  
Optional mit Rucola-  
blättern garnieren.

## Lachscreme:

1. Eier anstechen und  
etwa 10 Minuten kochen,  
je nach Größe. Dann kalt  
abschrecken und abküh-  
len lassen.

2. Harte Eier längs in zwei  
Hälften schneiden,  
Eigelbe mit einem  
Teelöffel vorsichtig  
herausschälen und  
beiseite stellen. Eiweiße  
anderweitig verwenden.

3. Räucherlachs in  
Streifen schneiden und in  
den Mixbecher geben.  
Mayonnaise, Dijonsenf  
und Crème fraîche sowie  
die Eigelbhälften zuge-  
ben. Mit Salz, Pfeffer,  
einem Spritzer Zitronen-  
saft und etwas Zitronenab-  
rieb würzen. Mit dem  
Blitzhacker zu einer  
glatten Creme verarbei-  
ten.

## Hinweise:

Wenn man keinen Blitz-  
hacker hat: ersatzweise  
Stabmixer verwenden.

Anstelle einer Spritztülle  
kann man einen  
Gefrierbeutel nehmen, bei  
dem man eine Ecke  
abschneidet.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15  
min, Gesamtzeit ca. 30  
min, Partygerichte,  
Canapés, Fisch,  
Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 23.01.2023