

Canapés mit Räucherlachs und Wachtelspiegelei [Salmon Lola]



Zutaten für vier Stück:

4 Scheiben schräg geschnittenes Baguette (oder Parisienne)
2-4 EL Remoulade
1-2 Essiggurken
2-3 Scheiben Räucherlachs
4 Wachteleier
1 kleine Ecke Butter

1. Baguette oder Parisienne schräg in Scheiben schneiden. Optional leicht anrösten. Jede Scheibe relativ dick mit Remoulade bestreichen.

2. Essiggurken in sehr feine Würfel schneiden, auf jede Scheibe etwa 1 TL Essiggurkenwürfel verteilen.

3. Räucherlachs zurechtschneiden und auflegen.

4. Wachteleier mit einem gezackten Messer einschneiden und ein Schüsselchen gleiten lassen. Eine beschichtete Pfanne buttern und vorheizen. Mit einem größeren Esslöffel je ein

Wachtelei in die Pfanne geben und bei nicht zu großer Hitze wie ein Spiegelei braten.

5. Wachtelspiegeleier auflegen und Canapés noch warm servieren.

Hinweise:

Alternativ kocht man die Wachteleier hart und legt sie halbiert auf, wie im Original in der Bar Lola in Málaga. Aus dieser Bar stammt die Rezeptanregung, im September 2019.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Tapas, Fisch, Räucherlachs, spanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 01.02.2021