

Roggenbrottaler mit Räucherlachs-tartar und Wachtelspiegelei



Zutaten für 4-6 Stück:

80-100 g Räucherlachs

4-6 Scheiben Roggenbrot oder
2-3 große Mischbrotscheiben

Salatblätter von grünen Salaten
(Kopfsalat, alternativ Eich-
blattsalat oder Eissalat)

Mayonnaise

5-7 Wachteleier

eine Ecke Butter

Senfsauce:

Salz, Pfeffer aus der Mühle

eine Prise Zucker

1 knapper TL Dijon-Senf

eine Prise Cayenne-Pfeffer

3 EL Zitronensaft

3 EL Olivenöl

1. Mit einem geeigneten
Glas oder einem Aus-
stecher nicht zu große
Scheiben aus den Broten
ausstechen. Mit wenig
Mayonnaise bestreichen.
Brotscheiben mit passend
gezupften oder geschnit-
ten Salatblättern belegen.

2. Räucherlachs fein
würfeln und mit 1-2 EL von
der Senfsauce vermengen.
Auf die Brotscheiben
verteilen.

3. Die Wachteleier
vorsichtig öffnen, dazu
zuerst mit einem
Tomatenmesser etwas
„ansägen“, und den Inhalt
in eine Schüssel gleiten
lassen.

4. Etwas Butter in eine
beschichtete Pfanne
geben, die Wachteleier
mit einem etwas größere
Löffel einzeln
entnehmen und in die
Pfanne gleiten lassen und
wie Spiegeleier vorsichtig
braten. Darauf achten,
dass die Butter nicht
braun wird.

5. Wachtelspiegeleier
rund ausstechen und
auflegen. Sofort servieren.

Hinweise:

Bei Wachteleiern nimmt
man immer eins mehr, da
kann schnell etwas schief-
gehen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15
min, Amuse-Gueule,
Partygerichte, Roggenbro-
ttaler, Fisch, Räucherlachs,
international

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023