

Tramezzini mit Lachscreme



Zutaten für 16 Stück:

16 Scheiben Toastbrot
amerikanische Art

2 Tomaten

8-12 Salatblätter (optional)

1 Stück Salatgurke (optional)

1-2 eingelegte Artischocken
(optional)

Olivenscheiben (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. Eier anstechen und etwa 10 Minuten kochen, je nach Größe. Dann kalt abschrecken und abkühlen lassen.

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

3. Räucherlachs in Streifen schneiden und in den Mixbecher geben. Mayonnaise, Dijonsenf und Crème fraîche sowie die Eigelbhälften zugeben. Mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb würzen. Mit dem Blitzhacker zu einer glatten Creme verarbeiten.

4. Toastbrote entrinden, acht davon etwas dicker mit Lachscreme bestreichen. Dünn mit Tomatenscheiben belegen. Die Gegenstücke mit Salatblättern belegen, zuklappen und dann diagonal teilen.

5. Optional anstelle der Tomaten dünne Gurkenscheiben verwenden, dann ohne Salatblätter. Oder auch dünn geschnittene eingelegte Artischocken. Nach Wunsch noch mit Olivenscheiben garnieren.

Hinweise:

Lachscreme kann man auch in die gekochten Eihälften einfüllen, siehe Rezept Eier mit Lachscreme.

Wenn man keinen Blitzhacker hat: Ersatzweise Stabmixer verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Partygerichte, Tramezzini, Räucherlachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023