

# Räucherlachstartar auf Brotscheiben



## Zutaten für zwei Personen:

100 g Räucherlachs  
2 größere Brotscheiben  
(Bauernbrot)  
1/2 TL Mayonnaise

4 schwarze Oliven  
4 Kirschtomaten  
2 größere Salatblätter

## 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 Ausstecher je zwei runde Scheiben aus den Broten ausstechen. Mit wenig Mayonnaise bestreichen.

2. Räucherlachs fein würfeln und mit 1-2 EL von der Senfsauce vermengen. Auf die Brotscheiben verteilen, auf gewaschene Salatblätter setzen und mit schwarzen Oliven und halbierten Kirschtomaten garnieren.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Amuse-Gueule, Häppchen, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.10.2024