

Canapés mit Räucherlachs und Ei



Zutaten für 8 Stück:

4-8 Scheiben Toastbrot

2-4 Eier

weiche Butter

4 Scheiben Räucherlachs

Mayonnaise oder Sahnemeerrettich

Dill (optional)

1. Eier 9 min hart kochen, abschrecken, schälen und längs in Scheiben schneiden.

2. Inzwischen aus den Brotscheiben mit einem Ausstecher oder Glas runde Scheiben ausstechen.

3. Die ausgestochenen Scheiben buttern, alternativ mit Sahnemeerrettich bestreichen. Lachscheiben in gleicher Größe ausstechen und auflegen. Eischeiben auflegen und mit einem Klacks Mayonnaise oder Sahnemeerrettich garnieren.

4. Optional noch mit wenig Dill garnieren.

Hinweise:

Wenn man die Brotscheiben entrindeht und viertelt, bleibt weniger übrig. Die Eier schneidet man dann quer in Scheiben, damit sie mittig auf die Abschnitte passen.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Canapés, belegte Brote, Fisch, Räucherlachs, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023