

# Roggenbrottaler mit Tartar und Wachtelei



## Zutaten für vier Personen (acht Stück):

4 Scheiben Roggenbrot oder  
Graubrot

8 Wachteleier

eine Ecke Butter

### Tartar:

125 g Tartar

1 sehr frisches Eigelb

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Paprika Rosen scharf

2/3 einer kleineren Essigurke

12 Kapern

1/2 Frühlingszwiebel

1 TL Weißweinessig

2 TL neutrales Öl

1. Essigurke zuerst längs in  
feine Streifen teilen, dann  
quer in feine Stückchen.  
Frühlingszwiebel putzen,  
längs teilen und quer in feine  
Streifen schneiden. Kapern  
fein hacken. Das Tartar mit  
allen Zutaten in einer  
Schüssel gut vermengen.

2. Wachteleier mit einem  
Tomatenmesser öffnen und  
die Inhalte jeweils in einen  
Suppenteller gleiten lassen.  
Eine beschichtete Pfanne  
buttern, die Wachteleier  
einzeln mit einem Löffel in die  
Pfanne gleiten lassen, dabei  
locker verteilen, damit sie  
nicht zusammenkleben. Wie  
Spiegeleier bei nicht zu  
großer Hitze braten.

3. Roggenbrottaler leicht  
antoasten, etwas dicker mit  
Tartar bestreichen, die  
gebratenen Wachteleier  
auflegen.

## Hinweise:

Als Amuse-Gueule nur ein  
Stück pro Person servieren.  
Daran denken: Es gibt Gäste,  
die Vorbehalte gegen rohes  
Fleisch haben.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25  
min, Vorspeisen, Amuse-  
Gueule, Häppchen, Fleisch,  
Rind, Eier, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.06.2024