

Canapés mit Forellenfilet und Sahnemeerrettich



Zutaten für 12 Stück:

12 Scheiben Baguette oder Parisienne

weiche Butter

Salatblätter von grünen Salaten (Kopfsalat, alternativ Lollo Biondo, Eichblattsalat etc.)

250-300 g Forellenfilet

Sahnemeerrettich

Kresse

1. Baguette leicht schräg in 12-15 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit Butter bestreichen. Blattsalat waschen und trocknen. Gebutterte Scheiben mit passend gezupften oder geschnittenen Salatblättern belegen.

2. Etwas Sahnemeerrettich auf die Scheiben geben, die Forellenfiletstückchen auflegen und mit Sahnemeerrettich und Kresse garnieren.

Hinweise:

Als Alternative zu Forellenfilets eignen sich auch grätenfreie Filets von anderen Räucherfischen.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023