

Mini-Tortillas mit Räucherlachs

[Mini-Tortilla de salmon ahumado]



Zutaten für eine Portion:

1 frisches Ei pro Mini-Tortilla

1 Spritzer Mineralwasser

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Ecke Butter oder Butterschmalz

Mayonnaise (optional)

1/2 Scheibe Räucherlachs

fein gehackter Dill oder fein gehackte Petersilie

Weißbrotscheiben

1 Knoblauchzehe (optional)

Besondere Hilfsmittel:

Spiegelei-Formen rund

Ausstecher rund

Palette

1. Ei mit einem Spritzer Mineralwasser verkleppern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Butter oder Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne schmelzen. Runde Form einlegen und die Eimasse darin verteilen. Am Anfang mit wenig Masse beginnen, so dass der Rand fest wird. Nach einiger Zeit innerhalb der Form nach Bedarf umrühren.

3. Nachdem die Mini-Tortilla einigermaßen fest ist, mit einer Palette jeweils mitsamt der Form auf einen Portionsteller geben, dann vorsichtig die Form abziehen und

eventuell die Eimasse noch ergänzend zurechtschneiden.

4. Optional nach Geschmack etwas Mayonnaise in die Mitte der Tortillas streichen. Räucherlachs rund ausstechen und auflegen. Mit fein geschnittenem Dill oder mit Petersilie bestreuen.

5. Mit gerösteten Weißbrotscheiben servieren, die man mit Knoblauch einreibt und mit gehackter Petersilie bestreut.

Hinweise:

Die Rezeptanregung und das Bild stammen aus Marbella, Tapas Bar Bodega del Mar, September 2019.

Eventuell anstelle von Mineralwasser etwas Sahne verwenden.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 15 min, Vorspeisen, Tapas, Eierspeisen, Fisch, Räucherlachs, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023