

LACHS-TALER

LACHS-TALER

Kurz vor Weihnachten waren meine Eltern zu Besuch um sich die ~~neue Küche~~ das neue Haus anzuschauen. Neben einem Gläschen Sekt zum Anstoßen wollte ich auch ein kleines Häppchen anbieten, da ist meine Wahl auf diese Lachs-Taler gefallen die ich im aktuellen „Lust auf Genuss Heft“ entdeckt habe. Die sind ganz flott gemacht und haben sich damit auch für mein Silvesterbuffet qualifiziert.



Zutaten für 8 Taler:

4 Scheiben dunkles Brot

2 EL Sahne-Meerrettich

2 EL Frischkäse

Pfeffer

1/8 Salatgurke

4 Scheiben Räucherlachs

1/2 Bund frischer Dill

8 Zahnstocher

Zubereitung:

Ich steche mit einem kleinen Servierring 8 Taler aus den 4 Brotscheiben. Meerrettich und Frischkäse werden in einem kleinen Schälchen zu einer glatten Crème verrührt. Die Hälfte vom Dill fein hacken, untermengen und auf die Taler verteilt. Mit Pfeffer würzen.



Die Räucherlachsscheiben so halbieren, dass ihr 2 längliche Streifen habt. Die Gurke längst vierteln, auf die halbe Länge kürzen und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Gemüsereibe in 8 dünne Streifen schneiden. Die Gurke auf den Lachstreifen platzieren und das Ganze aufrollen. Mit einem Holzspießchen fixieren und auf die Brottaler setzen. Die Taler mit etwas Dill garnieren und direkt servieren oder auf das Buffet stellen.



Greift zu!

Meine Eltern haben zu Einweihung ein selbst gebackenes Brot und Salz mitgebracht. Da gab es am Abend noch leckere Bruschetta mit Tomate, Knoblauch, Zwiebel und Salatgurke...

