

Foto&Rezept: Ölz der Meisterbäcker (Thomas Schauer)

Professional

Ölz Butter Toast mit Räucherlachs, Veilchen, Physalis, Honig, Senfgurken, Ricotta & Dillkraut

Vorspeise

Fischgerichte

Weihnachten

ZUBEREITUNG

Den Ricotta mit fein gehackten Senfgurken, Honig, gekochten Senfkörnern, etwas gehacktem Dill, Salz und etwas Kren aus dem Glas glatt rühren. Den Ölz Butter Toast beidseitig tosten und leicht abkühlen lassen. Anschließend ca. 0,5 cm dick mit der Creme bestreichen und mit dem Räucherlachs ansprechend belegen.

Zum Schluss mit Dillspitzen, Physalis und Veilchenblüten garnieren.



ZUTATEN

4 Scheiben Ölz Butter Toast

200 g bester Räucherlachs
- in dünne Tranchen
geschnitten

100 g feiner
Kuhmilchricotta

1 EL Senfkörner 4-5 min in
Apfelsaft gekocht,
abgetropft

1 Bund Dill (Hälfte hacken
& schöne Spitzen für
Garnitur)

12 Stk kleine
Veilchenblüten

6 Stk Physalis geviertelt

60 g fein gehackte,
abgetropfte Senfgurken

1 TL Obers Kren aus dem
Glas

1 EL Honig

Salz