



# • Ölz Butter Toast •

"Gabelbissen" - Gemüsesalat, Wachtelei, Apfel-rote Rübengelee, "Senfkaviar" & eingelegter Matjes



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast  
200 g bester Matjes - in Würfel geschnitten  
100 g Mayonnaise  
50 g griechisches Joghurt  
80 g feine Erbsen  
80 g weich gekochte Karotten in Erbsengroße Würfel geschnitten  
Etwas fein gehackter Chili - nach Geschmack  
40 g Essiggurkerl in Würfel geschnitten  
60 g Apfelwürfel (geschält)  
Etwas Zitronensaft  
1 EL Senfkörner 4-5 min in Apfelsaft, etwas Zucker und bestem Apfelessig gekocht, abgetropft  
1 Bund Dill & schöne Spitzen für Garnitur  
\*\*\*

4 Stk Wachteleier - Wachteleier 2 min 30 Sekunden wachweich kochen und gut abschrecken  
\*\*\*

## APFELESSIG-ROTE RÜBENGELEE:

100 ml Apfelsaft  
150 ml rote Rübensaft  
Etwas Apfelessig  
Zucker nach Geschmack  
4 Blatt eingeweichte Gelatine

## Zubereitungszeit

**150 min**

Apfelsaft, roter Rübensaft mit Zucker und etwas Essig erwärmen. Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen und in eine Form ca. 1cm hoch eingießen. Für ca. 2 h kühl stellen und anschließend in gleichmäßige Würfel schneiden.

Aus Mayonnaise, griechischem Joghurt, Gemüse, Essiggurkerl und Äpfel einen Französischen Gemüsesalat herstellen. Mit etwas Salz Zitrone und gehacktem Dill abschmecken.

Mayonnaise Salat auf den getoasteten Ölz Butter Toast gleichmäßig verteilen, mit den Matjeswürfeln, dem Senfkaviar, Geleewürfeln und Dillspitzen garnieren. Zum Schluss die Wachteleier halbieren und mittig darauf setzen.

## Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

