Ölz Butter Toast mit Wachtelei & Senfkaviar

Aschermittwoch Toast-Rezept mit eingelegter Matjes

Zutaten
4 Scheiben Ölz Butter Toast
200 g Matjes - in Würfel geschnitten
100 g Mayonnaise
50 g griechisches Joghurt
80 g Erbsen
80 g weich gekochte Karotten Würfel geschnitten
Fein gehackte Chilischote
40 g Essiggurkerl in Würfel geschnitten
60 g Apfelwürfel (geschält)
Etwas Zitronensaft
1 EL Senfkörner 5 min in Apfelsaft, etwas Zucker und Apfelessig gekocht, abgetropft
1 Bund Dill
***
4 Stk Wachteleier - Wachteleier 2 min 30 Sekunden wachsweich kochen & abschrecken
***
APFELESSIG-ROTE RÜBENGELEE:
100 ml Apfelsaft
150 ml Rote Rübensaft
Etwas Apfelessig
Zucker
4 Blatt eingeweichte Gelatine

_____
Kühlzeit: 120 min

Zubereitungszeit
30 min

1. Gelee zubereiten:
Apfelsaft, roter Rübensaft, Zucker und etwas Essig in einem Topf leicht erwärmen.

2. Gelatine einarbeiten & kühlen:
Die Gelatine gut ausdrücken, in der warmen Flüssigkeit auflösen und die Mischung etwa 1 cm hoch in eine Form gießen. Anschließend für ca. 2 Stunden kühl stellen. Danach das feste Gelee in gleichmäßige Würfel schneiden.

3. Französischen Gemüsesalat anrühren:
Mayonnaise, griechischen Joghurt, klein geschnittenes Gemüse, Essiggurke und Äpfel vermengen. Mit Salz, Zitronensaft und gehacktem Dill abschmecken.

4. Toasts belegen:
Die getoasteten Ölz Butter Toast Scheiben mit dem Mayonnaise-Salat gleichmäßig bestreichen.

5. Garnieren:
Die belegten Toasts mit Matjeswürfeln, Senfkaviar, Geleewürfeln und Dillspitzen dekorieren.

6. Servieren:
Zum Schluss die Wachteleier halbieren und mittig auf den Toasts platzieren. Direkt genießen!