



Ölz Butter Toast

mit Räucherlachs & Sauerrahm-Minzcreme



Zutaten

12 Scheiben Ölz Butter Toast
300 g geräucherter Lachs (geschnitten)

SAUERRAHM-MINZCREME:

300 g Sauerrahm
150 g Creme Fraiche
4 Blatt Gelatine
Schalenabrieb von 1 Limette
Salz
2 EL Honig
6 Blätter Minze fein geschnitten

Bei der Zubereitungszeit bitte beachten: 1 Stunde
kalt stellen!

Zubereitungszeit

15 min

Perfektes Fingerfood - zum gemütlichen Brunch oder zur nächsten Party!

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Sauerrahm und Creme Fraiche verrühren, mit Limettenschale, Salz, Honig und Minze würzen.
2. Gelatine aus dem Wasser nehmen und ausdrücken, Gelatine mit 2 EL der Sauerrahmmasse vorsichtig erwärmen und unter die restliche Masse rühren. Ca. 15 Minuten warten bis die Gelatine leicht anzieht.
3. Inzwischen die Rinde vom Ölz Butter Toast wegschneiden und anschließend den Butter Toast mit der Masse ca. 1/2 cm hoch bestreichen, mit Lachs belegen und wieder 1/2 cm dick bestreichen.
4. Mit einer Scheibe entrindetem Butter Toast abschließen und ca. 1 h kalt stellen.
5. Sandwiches in kleine Dreiecke schneiden und mit kleiner Minze Spitze garnieren.