

Toast mit geräucherter Lachsforelle & Preiselbeer-Meerrettich



Zutaten:

- 8 Toastscheiben
- 200 g kalt geräucherte Lachsforelle, in Scheiben
- 100 g (Wild-) Preiselbeeren, eingemacht
- 100 g Sahne-Meerrettich
- 80 g Butter, weich
- Nach Belieben: Radieschen-, Zwiebel-, Gurken- und Essiggurkenscheiben, Kräuter und Zitronenscheiben zum Servieren



Zubereitung

Die Toastscheiben im Toaster, Ofen oder in der Pfanne goldgelb rösten.

Mit weicher Butter dünn bestreichen und darauf die Räucherfischscheiben verteilen.

Die Preiselbeeren mit dem Sahne-Meerrettich verrühren.

Den Toast mit Preiselbeer-Meerrettichdip, Gurken-, Zwiebel- und Radieschenscheiben garnieren. Mit Kräutern bestreuen und mit Zitronenscheiben servieren.