Edle Fischplatte

Fisch-Gerichte

Zutaten (8-10 Personen)

» 4 Scheiben Lachs (geräuchert)
» 150g Frischkäse (Doppelrahm)
» 3 TL Meerrettich
» 24 Cracker
» 2 EL Forellenkaviar
» Limette(n)
» Dill
» Petersilie
» 2 Ei(er)
» 2 Scheiben Frühstücksspeck
» 3 Cocktailtomaten
» 400g Heringsfilets in Tomatensoße
» 15 Pumpernickeltaler
» 1 Dose Thunfisch
» 1-2 Knoblauchzehe(n)
» 75g Miracle Whip (Joghurt)
» 2 TL Kapern
» Salz & Pfeffer
» 2-3 Saure Gurken

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
16-20€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Lachs-Taler: Lachs auf Folie zum Rechteck legen. Käse und Meerrettich verrühren, darauf streichen. Längs aufrollen. In Folie ca. 1 Stunde anfrieren. In 12 Scheiben schneiden, je auf einen Cracker legen. Mit Kaviar, Limette, Dill garnieren.

2. Herings-Häppchen: Eier hart kochen, schälen, in Scheiben schneiden. Speck in Streifen schneiden und ausbraten. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Hering in 15 Stücke teilen. Pumpernickel mit den Zutaten belegen. Mit Petersilie garnieren.

3. Thunfisch-Cracker: Thunfisch abtropfen. Knoblauch schälen, hacken. Beides mit Salatcreme und 1TL Kapern pürieren, abschmecken. Gurken in Scheiben schneiden. Salat auf 12 Cracker geben. Creme darauf spritzen. Mit Rest Kapern und Gurke garnieren.

Nährwerte: 260kcal/E13g/F18g/KH9g pro Portion

angelegt am: 02.05.2005 Rezept-Nr: 1888

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke