

Canapèes mit Rauch - Aal und Schnittlauch Rührei

- **Portionen:** 6-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-7', 'yield' : " });
```

Wie an der Küste

Zutaten

- 250 g entgrätetes, gehäutetes Aalfilet
- 16 - 18 Stück rund ausgestochene Vollkornbrot Taler
- 1 Bündchen frische Radieschen in Julienne / feine Steifen
- 1 Bündchen Schnittlauch
- 3 Eier
- 1 El geschlagene Sahne
- ½ Becher Crème fraiche
- Etwas Butter
- Etwas weißer Balsamico

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vollkornbrot Taler in brauner Butter kross heraus braten.

Schritt2

Die Radieschen etwas salzen, etwas Balsamico dazu geben und mit Crème fraiche anmachen.

Schritt3

Die Eier mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen, und mit der geschlagenen Sahne auflockern, das Schnittlauch dazu geben. In einer Stiepfanne ein lockeres Rührei herstellen.

Schritt4

Die Brottaler zunächst mit etwas Radieschensalat belegen, dann folgen 1 - 2 Scheiben Räucheraal

und 1 - 2 gehäufte Teelöffel Schnittlauchrührei.

Rezeptart: Canapes **Tags:** kalt-warm, kross, maritim, stehempfang komponente

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/canapees-mit-rauch-aal-und-schnittlauch-ruehrei/>