



Geröstetes Schwarzbrottaler mit Rauch-Aal-Tartar

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

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

Die etwas anderen Canapèes, Einfaches gut gemacht!

Zutaten

- 250 g - 300 g ausgelöstes Rauchaalfilet
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 1 El frisch gehackter Schnittlauch
- 1 Spritzer Balsamico
- 10 Wachteleier
- 10 - 12 rund ausgestochene Schwarzbrottaler, (5 - 6 cm Durchmesser)
- Einige Blätter Blattsalat
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Schwarzbrottaler in brauner Butter von beiden Seiten braten, rösten. Auslegen und darüber ein Salatblättchen geben.

Schritt2

Den Aal in kleine Würfel schneiden und mit den Schalottenwürfeln, Schnittlauch und Balsamico mengen, pfeffern und auf das Brot häufeln.

Schritt3

Die Wachteleier einzeln aufschlagen und in eine kalte Pfanne mit zerlassener Butter gleiten lassen.

(Spiegeleier grundsätzlich nicht zu heiß braten)

Schritt4

Langsam bei mäßiger Hitze fertig braten und auf die Brottaler mit dem Rauch - Aal - Tartar setzen, sofort servieren.

Rezeptart: Canapes

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geroestetes-schwarzbrottaler-mit-rauch-aal-tartar/>