

SMÖRGÅSTÅRTA

Zutaten (4 Personen)

- 8 Scheiben Toastbrot
- 1 Gurke
- 6 EL Mayonnaise
- 100g geräucherte Lachsrückfilets
- Dill für die Garnitur

Zutaten - Fischfüllung

- 100g Rauchlachs
- 1 EL [Dill](#)
- 125g gekochte Crevetten
- 2 EL Mayonnaise
- 2 EL Crème fraîche
- Salz
- 2 TL [Blumenpfeffer](#)

Zutaten - Eierfüllung

- 2 hart gekochte Eier
- ½ Bund Schnittlauch
- 2 EL Mayonnaise

Für die Fischfüllung Lachs und Dill fein schneiden. Ca. 1/5 der Crevetten für die Garnitur beiseitestellen. Restliche Crevetten mit Lachs, Dill, Mayonnaise und Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Eierfüllung Eier fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Beides mit Mayonnaise verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Toastbrot die Rinde wegschneiden. 2 Toastbrote dicht nebeneinander legen. Mit der Hälfte der Fischfüllung bestreichen. Mit 2 Toastbroten bedecken. Die Eierfüllung darauf verteilen. Erneut 2 Toastbrote darauflegen. Mit restlicher Fischfüllung bestreichen. Mit restlichen Toastbroten bedecken.

Von der Gurke längs ca. 5 dünne Zungen abhobeln. Das Sandwich rundum mit Mayonnaise bestreichen. Die Gurkenzungen um das Sandwich wickeln und an den Seite andrücken. Lachsrückfilet in dünne Scheiben schneiden und die Sandwiches damit belegen. Sandwiches ca. 30 Minuten kühl stellen. Mit restlichen Crevetten, Gurkenscheiben und Dill anrichten. Zum Servieren in Scheiben schneiden.

