

Smörrebröd mit Garnelen, Eier-Creme und Dill-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Smörrebröd:

4 frische Riesengarnelen	80 g Shrimps in Salzlake	50 g Nordseekrabben in Lake
4 Scheiben dän. Roggenbrot	2 dünne Sch. Sauerteigbrot	2 Eier
1 Flocke Butter	Pflanzenöl	

Für die Dill-Mayonnaise:

1 großes Bund Dill	2 Eier	1 EL Dijonsenf
½ Zitrone, Saft, Abrieb	300 ml Sonnenblumenöl	1 TL Salz
Pfeffer		

Für die Eiercreme:

2 Eier	1 EL Dijonsenf	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

4 zarte Blätter Friséesalat	30 g Lachskaviar	1 Zitrone
2 Eier	Dillspitzen	

Für das Smörrebröd:

Das Roggenbrot reiben, mit einer Flocke Butter vermengen, Sauerteigbrot in 4 dünne Scheiben schneiden, mit etwas Butter bestreichen und beides im Ofen bei 200 Grad knusprig backen.

Eier 5 Minuten kochen, in Eiswasser abschrecken, schälen und in Viertel schneiden.

Riesengarnelen mit Butterflyschnitt 1-2 Minuten in etwas Pflanzenöl in der Pfanne braten.

Salzlake entfernen, Shrimps und Nordseekrabben mit kaltem Wasser spülen und am Ende mit anrichten.

Für die Dill-Mayonnaise:

Zutaten in einem hohen, schmalen Gefäß zügig mit dem Stabmixer zu einer standfesten Mayonnaise hochziehen und kaltstellen.

Für die Eiercreme:

Eier 7 Minuten kochen, mit Dijonsenf, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer zu einer Creme verarbeiten.

Für die Garnitur:

Eier kernweich kochen. Friséesalat zupfen, Zitronenscheiben zusammen mit den Riesengarnelen von oben in der Pfanne stark karamellisieren und in Viertel schneiden. Die kernweichen Eier vorsichtig vierteln.

Isabella Farnleitner am 20. März 2023