

Smörrebröd mit Roastbeef, Räucher-Hering, Räucher-Lachs

Für 4 Personen

Für das Roastbeef-Smörrebröd:

150 ml Weißweinessig	Salz	Zucker
1 Lorbeerblatt	120 g Knollensellerie	4 Scheiben Roggenvollkornbrot
6 EL Mayonnaise	1 Ei, hartgekocht	Butter
12 Scheiben Roastbeef	1 Essigurke	

Für das Hering-Smörrebröd:

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	1 Räucherhering	1 Apfel
2 Eier	Salz, Pfeffer	Butter
4 Scheiben Roggenvollkornbrot	Schnittlauch	

Für das Lachs-Smörrebröd:

4 Scheiben Roggenvollkornbrot	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Dill	6 EL Mayonnaise
1 EL Honig	150 g Graved Lachs	Zitrone

Für das Roastbeef-Smörrebröd Essig und 150 ml Wasser (1:1) mischen, mit Salz und Zucker abschmecken, Lorbeerblatt zugeben, aufkochen.

Knollensellerie putzen, abspülen und in sehr feine Streifen schneiden. In den Essigsud geben, einmal aufkochen, abkühlen.

Für das Herings-Smörbröd, Salat putzen, in Blätter zerteilen, waschen, trocken schleudern. Vom Hering die Haut entfernen, die Filets von der Gräte heben.

Den Apfel waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden.

Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Eier im heißen Fett zu Rührei braten.

Roggenbrot leicht knusprig rösten. Etwas abkühlen lassen.

Brot mit Butter bestreichen und einige Salatblätter und Apfelscheiben darauf anrichten. Rührei auf dem Brot verteilen. Räucherhering in Stücke schneiden und darauf legen, mit Schnittlauch garnieren.

Für das Lachs-Smörbröd Roggenbrot leicht knusprig rösten, etwas abkühlen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Mayonnaise, Honig und Dill verrühren und abschmecken.

Brotscheiben mit Dill-Mayonnaise bestreichen. Lachs üppig darauf anrichten. Nach Belieben mit Zitronenspalten und etwas Dill garnieren.

Für das Roastbeef-Smörrebröd Ei schälen, 4 schöne Scheiben daraus schneiden. Rest-Ei fein hacken.

Marinierte Selleriestreifen gut abtropfen lassen. Hälfte davon sehr fein schneiden. Sellerie unter die Mayonnaise geben.

Roggenbrot leicht knusprig rösten, etwas abkühlen lassen.

Brote mit Butter bestreichen, mit einigen Salatblättern belegen, diese mit der Sellerie- Mayonnaise bestreichen. Eiwürfel überstreuen.

Das Roastbeef üppig auf den Broten anrichten. Mit Eischeiben, Sellerie und Gurke garnieren.

Jacqueline Amirfallah am 24. Januar 2018