



Gebeezte Saumon op Toast

für 4 Personen

Zutaten

120 g frischer Lachs
1 Bund Dill
Saft einer Limette
Olivenöl
1 EL rote Pfefferkörner
2 Scheiben Toastbrot
Meerrettich
Salz, Pfeffer



Zubereitung

Am Vortag den Lachs in dünne Scheiben schneiden und in einer flachen Schüssel nebeneinander legen. Den Dill waschen, trockentupfen und von den Zweigen zupfen. Die Pfefferkörner zerdrücken. Den Fisch salzen, pfeffern und mit dem Limettensaft sowie Olivenöl benetzen. Die Dillspitzen und den roten Pfeffer darüber streuen. Zugedeckt über Nacht ruhen lassen. Die Toastscheiben rösten und in je zwei Hälften schneiden. Die gebeizten Lachsscheiben mit etwas Meerrettich auf dem Brot anrichten und mit frischem Dill garnieren. Dazu passt ein klassischer, trockener Crémant.