



www.besserbissen.de

## Ostermenü - Vorspeisen

Für 4 Personen



### Variation 1: Eiersalat mit Makrele und Frühlingszwiebeln

4	Eier	hart gekocht (ca. 10 min), gepellt und fein gewürfelt
4 Stk.	Senfgurke	fein gewürfelt
1 EL	Kapern	grob gehackt
1 kl	Zwiebel	fein gewürfelt
1/4 Bd	Petersilie	mit Stiel fein geschnitten

#### Für das Dressing

2 EL	Weißweinessig
1 TL	Senf - mittelscharf
3 EL	Rapsöl

Salz, Zucker und Pfeffer zum Abschmecken.

Zunächst alle Zutaten für das Dressing glatt rühren. Dann vorsichtig alle festen Zutaten unterrühren, so dass die Struktur erhalten bleibt.

4 Sch.	Pumpernickel	
1	Frühlingszwiebel	in feine Ringe geschnitten
400 g	geräucherte Makrele	
4	Radieschen	vierteln
1/4 Bd	Dill	
4 Stk.	Senfgurke	

Aus den Pumpernickel-Scheiben mit einem Servierring Kreise ausstechen und in etwas Butter in einer Pfanne anrösten. Dann auf einen Teller legen, den Servierring erneut aufsetzen und auf das Brot etwas Eiersalat füllen. Mit Frühlingszwiebeln und Dillzweigen garnieren. Den Fisch dazu legen und alles mit den Radieschen und einigen Stückchen Senfgurke ergänzen.



www.besserbissen.de

## Ostermenü - Vorspeisen

Für 4 Personen



### 2. Graved Lachs mit Ei und Meerrettich-Creme

50 g Creme Fraiche  
1 TL Meerrettich-Creme

Beides miteinander verrühren.

400 g Graved Lachs\*  
2 Eier  
3 Sch. Pumpernickel  
12 Stk. Petersilienblätter  
24 Dill-Zweige

Den Lachs in 12 Portionen aufteilen und mit je 2 Dill-Zweigen garnieren.

Die Eier in kochendes Wasser geben und 7 min. kochen. Danach sofort kalt abschrecken, pellen und vorsichtig in Würfel schneiden.

Aus dem Pumpernickel rechteckige 12 Stücke schneiden. Darauf 2 Kleckse Meerrettich-Creme und ein Stück Ei setzen. Mit etwas glatter Petersilie garnieren.

Anmerkung: Die kleinen Kleckse auf dem Bild sind der eingedickte Saft von Salzzitronen und etwas Aprikosen-Gelee, welches mit Limettenabrieb aromatisiert wurde.

\* Den Lachs kann man leicht selbst zubereiten:

[http://www.torstenkluske.de/rezepte/aufwand/lachs\\_gericht/raeucherlachs/index.html](http://www.torstenkluske.de/rezepte/aufwand/lachs_gericht/raeucherlachs/index.html)