

Smörgåstårta, klein

Zutaten für 2-3 Personen

Lachsfüllung

100	g	Rauchlachs	Grob kacken.
½	Bund	Dill	Fein hacken.
100	g	Crevetten, klein, gekocht	
2	EL	Mayonnaise	
2	EL	Crème fraîche	Alle Zutaten gut vermischen.
		Salz	
		Pfeffer.a.d.M.	Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eierfüllung

2		Eier, hartgekocht	Eier fein hacken.
½	Bund	Schnittlauch	Fein schneiden.
2	EL	Mayonnaise	Eier, Schnittlauch und Mayonnaise gut vermischen.
		Salz	
		Pfeffer.a.d.M.	Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Smörgåstårta zusammenbauen

2	Scheiben	Toastbrot ohne Rinde	Nebeneinander legen. Die Hälfte der Lachsfüllung darauf gleichmässig verteilen.
2	Scheiben	Toastbrot ohne Rinde	Auf die Lachsfüllung andrücken. Eierfüllung darauf gleichmässig verteilen.
2	Scheiben	Toastbrot ohne Rinde	Auf die Eierfüllung andrücken. Restliche Lachsfüllung darauf gleichmässig verteilen.
6	EL	Mayonnaise	Die Smörgåstårta rundum mit Mayonnaise bestreichen.
1		Gurke	Von der Gurke etwa 5 Zungen à 1mm dicke schneiden und diese um die Smörgåstårta wickeln.
100	g	Lachsrückenfilet, geräuchert	Filet in 4mm Scheiben schneiden und auf der Smörgåstårta gleichmässig anordnen.
25	g	Crevetten, klein, gekocht	
		Dill	Smörgåstårta mit Crevetten, Dill und einer Gurkenrolle dekorieren.

