



Ölz Butter Toast mit Wachtelei & Senfkaviar

Aschermittwoch Toast-Rezept mit eingelegter Matjes



Zutaten

4 Scheiben Ölz Butter Toast
200 g Matjes - in Würfel geschnitten
100 g Mayonnaise
50 g griechisches Joghurt
80 g Erbsen
80 g weich gekochte Karotten Würfel
geschnitten
Fein gehackte Chilischote
40 g Essiggurkerl in Würfel geschnitten
60 g Apfelwürfel (geschält)
Etwas Zitronensaft
1 EL Senfkörner 5 min in Apfelsaft, etwas Zucker
und Apelessig gekocht, abgetropft
1 Bund Dill

4 Stk Wachteleier - Wachteleier 2 min 30
Sekunden wachweich kochen & abschrecken

APFELESSIG-ROTE RÜBENGELEE:

100 ml Apfelsaft
150 ml Rote Rübensaft
Etwas Apelessig
Zucker
4 Blatt eingeweichte Gelatine

Kühlzeit: 120 min

Zubereitungszeit

30 min

1. Apfelsaft, roter Rübensaft mit Zucker und etwas Essig erwärmen.
2. Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen und in eine Form ca. 1cm hoch eingießen. Für ca. 2 h kühl stellen und anschließend in gleichmäßige Würfel schneiden.
3. Aus Mayonnaise, griechischem Joghurt, Gemüse, Essiggurke und Äpfel einen Französischen Gemüsesalat herstellen. Mit etwas Salz Zitrone und gehacktem Dill abschmecken.
4. Mayonnaise Salat auf den getoasteten Ölz Butter Toast gleichmäßig verteilen, mit den Matjeswürfeln, dem Senfkaviar, Geleewürfeln und Dillspitzen garnieren. Zum Schluss die Wachteleier halbieren und mittig darauf setzen.