

Dreierlei Sandwiches

Für vier Portionen

2 Eier, hartgekocht	$\frac{1}{2}$ TL Senf	120 ml Rapsöl
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	2 Scheiben Kochschinken
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Schalotte
150 g Räucherlachs	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
150 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Limette, unbehandelt	3-4 Stiele Dill
30 g Lachskaviar	400 g Camembert	2-3 EL Feigensenf
4 frische Feigen	1 EL Pinienkerne, geröstet	3 Stiele Thymian
6 Scheiben Tramezzini Brot		

Die Eier halbieren, die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit dem Senf verrühren. Das Öl zunächst Tröpfchenweise unterrühren, dann in einem dünnen Strahl zugeben und alles zu einer dickcremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Eiweiße kleinhacken, den gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden und beides mit der Mayonnaise verrühren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zwei Scheiben Tramezzini in je vier rechteckige Stücke schneiden und die Eiercreme darauf streichen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Die Salatgurke waschen und das Fruchtfleisch längs mit dem Sparschäler in dünnen Streifen abschälen. Die Schalotte schälen und kleinwürfeln, den Lachs ebenfalls würfeln. Mit etwas Salz, Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl mischen. Die Creme fraîche mit Salz, Pfeffer und Limettensaft und fein abgeriebener Schale verrühren. Dill fein schneiden und unter die Creme rühren. Zwei Scheiben Tramezzini in je vier rechteckige Stücke schneiden, Gurkenscheiben darauf legen und das Lachstatar darauf streichen. Die Creme auf dem Lachs verteilen und mit Dillspitzen und Kaviar garnieren.

Die restlichen zwei Tramezzini ebenfalls in je vier Stücke schneiden und mit dem Feigensenf bestreichen. Den Camembert in Scheiben schneiden und auf die Brotscheiben legen.

Die Feigen waschen, vierteln und auf den Käse legen. Zuletzt mit den Pinienkernen und Thymianspitzen bestreuen. Die drei Sandwiches auf einer Etagere anrichten und frisch servieren.

Johann Lafer am 20. Februar 2016