

Tartine vom Schwarzbrot mit Brebirousse d'Argental Räucheraal, Rotweinbirne, Meerrettich-Aroma

Informations

Personen : 4
Backzeit : 20 min.



Zutaten

- 120 g Brebrousse d'Argental
- 4 Scheiben Schwarzbrot
- 180 g Räucheraal
- 20 g geriebener Meerrettich
- 2 Birnen
- 25 cl Rotwein
- 40 g Zucker
- 1 Selleriestange
- 10 g Kaviar „Avruga“
- Frisée-Salat
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. Rotwein und Zucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Die Birnen schälen und in den köchelnden Rotwein tauchen. Etwa 20 Minuten kochen lassen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und die Birnen bis zur Weiterverarbeitung im Rotwein liegen lassen.
2. Gleichzeitig den Stangensellerie von den Fasern befreien und in kleine Stücke schneiden.
3. Die Brotscheiben auf einen Teller legen, mit einer dünnen Schicht Meerrettich bestreichen und die Friséeblätter darauf verteilen.
4. Anschließend die abgetropften Birnenviertel und die Aalscheiben, die mit ein paar Avruga-Körnern belegt wurden, hinzugeben. Zum Schluss ein paar großzügige Käsestücke auflegen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und bei Zimmertemperatur servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept kann der Räucheraal durch geräucherten Lachs oder einen anderen geräucherten Fisch Ihrer Wahl ersetzt werden.