Schwedentorte

Zubereitung

Für die pikante Schwedentorte das Lachsfilet in Gemüsesuppe pochieren und auskühlen lassen. Die Haut entfernen. Lachs mit 1-2 EL Creme Fraiche, 2-3 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft und 1 EL gehackter Dille mischen. Mit Shrimps und Thunfisch ebenso einen Aufstrich herstellen, beim Thunfisch keine Dille zugeben.

Eine rechteckige Servierplatte mit Tortenpapier auslegen, darauf 4 Scheiben Tramezzini zu einem Rechteck auflegen und mit Shrimpsaufstrich bestreichen. Wieder Brot auflegen, dann Lachsaufstrich, Brot drauf und Thunfischaufstrich auftragen. Mit einer Brotschicht abschließen.

Die gesamte Oberfläche mit Mayonnaise bestreichen. Die Seitenflächen mit gehacktem Ei rundherum dicht bestreuen (geht gut mit einem Tortenheber). Die Tortenoberfläche nach Geschmack mit zerkleinertem Räucherlachs, Kaviar mit kleinen Zitroneneckchen, Ei-Scheiben dekorieren. Die pikante Schwedentorte servieren.

Tipp: Haben Sie keine Tramezzini, können Sie auch Toastbrot verwenden.

Das Rezept (mit Foto) stammt BONAfamilie-Fan Martin Köckeis.

Zutaten

- 16 Scheiben Tramezzinibrot
- 300 g Lachsfilet
- 2 Dosen Thunfisch (natur, abgetropft)
- 300 g Shrimps
- 160 g Räucherlachs
- 120 g Kaviar (Ersatz)
- 1/4 l Gemüsesuppe
- 500 g Mayonaise
- 200 g Creme fraiche
- 1 Bund Dille
- 1 Bio-Zitrone (in kl. Stücke geschn.)
- 4 Eier (gekocht, gehackt)
- 4 Eier (gekocht, in Scheiben geschnitten)