Rezept

Lachs-Canapés mit Orangenbutter

Ein Rezept von Lachs-Canapés mit Orangenbutter, am 12.10.2024

Zutaten

	1/2 Baguette
1 EL	Orangenmarmelade
40 g	weiche Butter
8 Scheiben	Räucherlachs (ca. 180 g)
8	Stängel Dill
	1/2 TL Dijon-Senf
1	Orange

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Das Brot in 8 dünne Scheiben schneiden. Den Dill waschen und gut trocken schütteln. 8 feine Zweiglein für die Dekoration beiseitelegen, den Rest fein hacken und mit Orangenmarmelade und Senf mit einer Gabel gründlich unter die Butter mengen.

2. Die Schale mit einem scharfen Messer so von der Orange schneiden, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Dann die Fruchtfilets herausschneiden. Die Brotscheiben gleichmäßig mit der Butter bestreichen. Lachsscheiben leicht wie zur einer Rosette eindrehen, aufs Brot legen und mit je 1 Orangenspalte und Dill verzieren.