Fisch

Heringsschmaus-Bagel

Brunch
Rezeptart

20 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 2 Portionen

2 Bagels
geräucherter Hering
roter Zwiebel
1 Ei, hartgekocht
Salatblätter
Sprossen (zB Radieschen)

Remoulade:
1 EL Apfelmus
2 EL Mayonnaise
2 EL Naturjoghurt
1 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
½ TL scharfer Senf
2 Stk. Delikatess-Gurkerl
4-6 Stk. Kapern
30 g Zwiebel fein gehackt
1 TL Dill, fein gehackt
1 EL Petersilie, fein gehackt
Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Remoulade zubereiten, dafür Gurkerl und Kapern fein hacken, mit restlichen Zutaten vermengen und mit Zitronensaft, Salz bzw. Pfeffer abschmecken.
Hart gekochtes Ei schälen und in Scheiben schneiden, ebenso die Zwiebel. Salatblätter waschen, abtrocknen und in Stücke reißen. Bagel durchschneiden, Unterseite zuerst mit etwas Remoulade bestreichen, dann mit Fischstücken, Zwiebelringen, Ei, Salat und Sprossen belegen und mit etwas mehr Remoulade vollenden.
Zusätzlich kann Tomatensaft serviert werden, der das Gericht geschmacklich wunderbar ergänzt.

Tipp: Hervorragend dazu passen unsere Kürbiskernöl-Bagels mit Champignons und Dille im Teig (eignen sich gut zum Einfrieren und Aufbacken).

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch