Roggenbrottaler mit Tartar und Wachtelei

Zutaten für vier Personen (acht Stück):

4 Scheiben Roggenbrot oder Graubrot

8 Wachteleier

eine Ecke Butter

Tartar:

125 g Tartar

1 sehr frisches Eigelb

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Paprika Rosen scharf

2/3 einer kleineren Essiggurke

12 Kapern

1/2 Frühlingszwiebel

1 TL Weißweinessig

2 TL neutrales Öl

1. Essiggurke zuerst längs in feine Streifen teilen, dann quer in feine Stückchen. Frühlingszwiebel putzen, längs teilen und quer in feine Streifen schneiden. Kapern fein hacken. Das Tartar mit allen Zutaten in einer Schüssel gut vermengen.

2. Wachteleier mit einem Tomatenmesser öffnen und die Inhalte jeweils in einen Suppenteller gleiten lassen. Eine beschichtete Pfanne buttern, die Wachteleier einzeln mit einem Löffel in die Pfanne gleiten lassen, dabei locker verteilen, damit sie nicht zusammenkleben. Wie Spiegeleier bei nicht zu großer Hitze braten.

3. Roggenbrottaler leicht antoasten, etwas dicker mit Tartar bestreichen, die gebratenen Wachteleier auflegen.

Hinweise:

Als Amuse-Gueule nur ein Stück pro Person servieren. Daran denken: Es gibt Gäste, die Vorbehalte gegen rohes Fleisch haben.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Vorspeisen, Amuse-Gueule, Häppchen, Fleisch, Rind, Eier, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023

© 2023 Walter Reithmayer, München