



Wild, Natürlich & Nachhaltig®

# Lachskaviar auf Brioche mit Wodkaschmand

---

## Zutaten für 4 Portionen:

50 g Lachskaviar  
5 Stiele Estragon  
150 g Schmand  
2 EL Wodka  
Salz  
Pfeffer  
4 Scheiben Brioche (ca. 120 g)  
2 EL Butter



## Zubereitung:

1. Blättchen von 4 Stielen Estragon abzupfen und hacken. Mit Schmand und Wodka verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brioche von beiden Seiten dünn mit weicher Butter bestreichen und in einer heißen Pfanne von jeder Seite ca. 2 Minuten braten.
2. Brioche mit dem Wodkaschmand bestreichen. Lachskaviar darauf verteilen und mit übrigen Estragonblättchen garnieren. Dazu passt Feldsalat oder Rauke.

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten

## Nährwerte pro Portion:

Energie: 293 kcal  
Kohlenhydrate: 18 g  
Eiweiß: 6 g  
Fett: 19 g

### Alaska Seafood Marketing Institute

Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,  
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,  
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: akseafoodceu@alaskaseafood.org  
Fotonachweis: Alaska Seafood Marketing Institute  
Abdruck honorarfrei  
Zwei Belegexemplare erbeten