



BONIC DEL SUD

LACHS PINTXO MIT GAMBAS

ZUTATEN:

100 g Räucherlachsscheiben
6 Gambas
6 Scheiben Baguette
6 Kapernäpfel
6 Zitronenscheiben

FÜR DIE MAYONNAISE:

1 rohes Ei
Saft einer Zitrone
1/4 Tasse Natives Olivenöl Extra
Meersalz
Mit Dill & Schnittlauch dekorieren!

Alternativ zu der Mayonnaise mit Ei kann auch unser **Aioli ohne Ei** verwendet werden!

ZUBEREITUNG DER MAYONNAISE:

- Mit Hilfe eines Mixers werden das Ei, der Zitronensaft und das Salz verrührt. Das Olivenöl wird kontinuierlich zugegeben, ohne aufzuhören, zu schlagen bis sich die Mayonnaise bildet. Jetzt zwei Gambas in kleine Stücke schneiden und zu der Mayonnaise geben.

ZUBEREITUNG DER PINTXOS:

- Baguettescheiben je nach Geschmack rösten und die Brotscheiben mit der Mayonnaise bestreichen. Auf die Mayonnaise jeweils eine Scheibe Lachs legen und mit Dill, Kapernäpfel und Schnittlauch dekorieren. Zum Schluß einige Meersalzflöckchen über das Gericht streuen. Einige Spritzer mit unserem Zitronen Balsamico machen die Pintxos fruchtiger!

VARIANTEN DER PINTXOS:

- Je nach Geschmack kann die Lachsmayonnaise auch in eine ausgehölte Avocado gefüllt werden. Wir empfehlen einen gut gekühlten trockenen Weißwein!

