

Räucheraalsalat - Grahambrot, ein Brot aus fein geschrotetem, ungesiebt Vollkornweizen, das ohne Treibmittel in einer Kastenform gebacken wird.

Zutaten:

1 Ei
200 g geräucherter [Aal](#)
1 Gewürzgurke
1/2 Dose kleine Champignons
12 grüne, gefüllte Oliven
Herzblätter von 1 Kopfsalat
3 El Weinessig
1 El Öl
Zucker
4 Scheiben Grahambrot
1 1/2 El [Butter](#)

Rezept:

1. Das Ei hart kochen, den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Den Aal enthäuten, die Mittelgräte entfernen und in 3 cm große Stücke schneiden.
3. Die Gewürzgurke vierteln und die Viertel in Blättchen schneiden, die Champignons und Oliven in feine Scheiben schneiden.
4. Das hartgekochte Ei pellen und kleinschneiden, die Kopfsalatblätter trennen, waschen und abtropfen lassen.
5. Den Essig, Öl, Zucker und das kleingeschnittene Ei miteinander gut verrühren.
6. Die Salatblätter auf 4 Teller verteilen, darauf die Aalstücke, die Gurken-, die Champignons- und die Olivenscheibchen gemischt verteilen und die Sauce darüberträufeln.
7. Die Grahambrotscheiben in breite Streifen schneiden, mit der Butter bestreichen und ganz kurz im Backofen rösten und zu dem Aalsalat reichen.