**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