



**Dauer:** Schnell

.....

**Kategorie:** Vorspeisen und Salate

.....

**Saison:** Ostern

.....

**Für:** 1 Personen

.....

**Verfasst von:** Christina Aschbacher

.....

## Zutaten

### Toast

.....

1 STUECK      Toastbrot

.....

1 BLATT      Schinken

.....

2 BLATT      Salat

.....

1      weichgekochtes Ei

.....

### Sauce

.....

3 STUECK      Dotter

.....

350 ML      Öl

---

|       |           |
|-------|-----------|
| 125 G | Sauerrahm |
|-------|-----------|

---

|      |      |
|------|------|
| 1 EL | Senf |
|------|------|

---

|      |                   |
|------|-------------------|
| 2 EL | Essiggurkerwasser |
|------|-------------------|

---

|  |                        |
|--|------------------------|
|  | Kräuter nach Geschmack |
|--|------------------------|

---

|  |      |
|--|------|
|  | Salz |
|--|------|

---

|  |         |
|--|---------|
|  | Pfeffer |
|--|---------|

---

## Zubereitung

### Toast

1. Die Toastbrotsccheibe toasten.
2. Das Ei in das Schinkenblatt einwickeln und darauflegen.
3. Salatblätter etwas marinieren und darüberlegen und die Sauce darübergießen.

### Sauce

1. Dotter, Öl und Senf in einen hohen schmalen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab hochziehen (Mayonnaise zubereiten).
2. Sauerrahm, Salz, Pfeffer und die klein geschnittenen Kräuter beimengen.

*Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Christina Aschbacher.*

In unserer Familie wird dieses Gericht traditionellerweise immer am Karsamstag am Abend gegessen; daher auch der Name „Auferstehungs-Toast“. Entstanden ist diese Tradition, weil meine Oma einmal zur Osterzeit einen Kochkurs besucht hat und dort dieser Toast zubereitet wurde. Daheim hat sie diesen dann der Familie serviert und so hat es sich ergeben, dass dieser jedes Jahr am Karsamstag-Abend im Kreise der Familie verzehrt wird.