Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Feiner Räucherfischaufstrich

Vorspeise Fingerfood Fischgerichte Jause Kalte Küche Silvester Weihnachten

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Die Fischfilets häuten, grob zerteilen und mit Pfeffer, Zitronensaft und der Crème fraîche pürieren. Das Schlagobers mit einer Prise Zucker steif schlagen. Den frisch geriebenen Kren und den pürierten Fisch darunterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Räucherfischaufstrich mindestens 2 Stunden kühl stellen.
Noch einmal gut durch rühren. Die Brötchen mit Dill und Kren belegen.

Zutaten

- 200 g Räucherfisch-Filets (Lachs oder Forelle)
- 2 EL Zitronensaft
- 50 g Crème fraîche
- 100 g Schlagobers
- Zucker
- 2 EL Kren, frisch gerieben
- Salz
- weißer Pfeffer aus der Mühle
- einige Zweige frischer Dill