Rezept

Erbsencreme mit Lachs

Ein Rezept von Erbsencreme mit Lachs, am 28.04.2024

Zutaten

	Salz
300 g	TK-Erbsen
50 g	saure Sahne
400 g	Mascarpone
	Pfeffer
	Melissenblättchen für die Deko
	Zucker
1	Stängel Zitronenmelisse
1	Limette
1 EL	Pastis (französischer Anislikör; nach Belieben)
10 Scheiben	geräucherter Lachs (ca. 200 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 10 Gläser (je 100 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. 100 ml Wasser mit je 1 Prise Salz und Zucker aufkochen lassen. Die Erbsen darin in ca. 10 Min. weich dünsten. Zitronenmelisse waschen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Mit Erbsen und saurer Sahne im Mixer fein pürieren.

2. Die Limette auspressen. Den Saft mit Mascarpone und nach Belieben Pastis cremig verrühren. Das Erbsenpüree unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Creme zugedeckt kalt stellen.

3. Vor dem Büfettaufbau die Creme in Gläser füllen, je 1 Scheibe Lachs daraufgeben und mit Melisseblättchen dekorieren.