Rezept

Lachsrillettes

Ein Rezept von Lachsrillettes, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Lachsfilet (ohne Haut)
2	Pimentkörner
3-4 Stängel	Estragon
75 g	weiche Butter
	Meersalz
4 große Scheiben	Landbrot
150 ml	Fischfond
150 g	Räucherlachs
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
2-3 EL	Nolly Prat (trockener weißer Wermut; nach Belieben)
	Pfeffer
	frische Gurkenscheiben zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GROSSE BROTSCHEIBEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Das Lachsfilet kalt waschen, trocken tupfen und ggf. die Gräten entfernen. Filet in große Stücke schneiden. Den Fischfond mit den Pimentkörnern erhitzen, die Lachsstücke hineingeben und darin zugedeckt bei sehr kleiner Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Die Lachsstücke mit einer Schaumkelle herausnehmen, den Fischsud aufbewahren. Den Lachs etwas abkühlen lassen, dann in einer Schüssel klein zupfen.

2. Den Räucherlachs fein hacken. Estragon waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Den Räucherlachs, die Hälfte vom Estragon, 5 EL Fischsud, die Zitronenschale und die Butter in Flöckchen zum Fisch geben und alles mit einer Gabel miteinander vermischen. Den Wermut oder weitere 2-3 EL Fischsud unterrühren, sodass die Rillettes schön cremig wird. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Brotscheiben wie links beschrieben im Ofen rösten. Mit Lachsrillettes bestreichen und mit Gurkenscheiben und übrigem Estragon garnieren.