Rezept

Räucherfischcreme

Ein Rezept von Räucherfischcreme, am 29.04.2024

Zutaten

- **200 g** geräuchertes Forellenfilet (ersatzweise Saiblingfilet)
- **1** Hand voll Kerbel (ersatzweise 1/2 Bund Dill)
- Salz
- **1** Tomate
- **50 g** Crème fraîche
- **2 TL** Zitronensaft
- Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Forellenfilet von der Haut und allen Gräten befreien, in Stücke zupfen. Die Tomate waschen und würfeln, dabei den Stielansatz entfernen.

2. Den Fisch mit der Tomate und der Crème fraîche mit dem Pürierstab fein pürieren.

3. Den Kerbel verlesen und alle dicken Stängel entfernen. Kerbel waschen, trockenschütteln und fein hacken. Gründlich unter das Fischpüree mischen.

4. Die Räucherfischcreme mit dem Zitronensaft, Salz (Vorsicht, der Fisch ist schon salzig!) und Pfeffer würzen.