Rezept

# Lachscreme

Ein Rezept von Lachscreme, am 14.11.2026

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2** | kleine Kartoffeln (100 g) |
| | Salz |
| **1 EL** | Zitronensaft |
| **2 EL** | Rapsöl |
| **150 g** | Lachsfilet |
| | Pfeffer |
| **2 TL** | geriebener Meerrettich (Glas) |

### Außerdem

**1** Topf mit Dämpfeinsatz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 10 g F, 7 g EW, 3 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1-2 cm große Stücke schneiden.

2. In einen Topf mit Dämpfeinsatz legen, zwei Fingerbreit Wasser einfüllen und die Kartoffeln in 15 Min. knapp weich garen.

3. Den Lachs ebenfalls klein schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und zu den Kartoffeln geben. Weitere 5 Min. dämpfen.

4. Die Kartoffel-Lachs-Mischung mit Meerrettich und Öl cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank lagern. Bleibt etwa 4 Tage frisch.