

Rezept

Lachspäckchen

Ein Rezept von Lachspäckchen, am 09.06.2026

Zutaten

300 g ganz frisches Lachsfilet ohne Haut	Saft von 2 Limetten
Salz	Pfeffer
1 Bund Schnittlauch	200 g Räucherlachs

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Das Lachsfilet unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, fein hacken, mit dem Saft von 1 Limette beträufeln und vorsichtig salzen und pfeffern. Zugedeckt 40 Min. im Kühlschrank marinieren. Dann den Mariniersud abgießen.
2. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Das Lachsfilet mit dem restlichen Limettensaft und dem Schnittlauch vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Lachsmischung mit einem Esslöffel in die Mitte der Räucherlachscheiben geben, diese nach Belieben einrollen oder an den breiten Enden und oben einschlagen und wie ein Päckchen zusammenfalten.
4. Die Lachspäckchen auf einer großen Platte anrichten und servieren. Dazu passt ein nicht zu trockener Riesling, gerne mal aus Österreich.