

Rezept

# Räucherfisch-Aufstrich

Ein Rezept von Räucherfisch-Aufstrich, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Räucherfisch-Filets	weißer Pfeffer
1/2 TL gemahlener Koriander	<b>1 EL</b> Limettensaft
<b>2 EL</b> Doppelrahm-Frischkäse	<b>100 g</b> Sahne
einige Zweige frischer Dill	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Die Fischfilets häuten, grob zerteilen und mit Pfeffer, Koriander, Limettensaft und dem Frischkäse im Mixer oder mit einem Pürierstab pürieren.

---

2. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. 2 Dillzweige waschen, abtrocknen und hacken, unter die Creme ziehen. Mit etwas Salz abschmecken, mit Dill garniert servieren.

---

3. Passt als Brotaufstrich und Dip für rohes Gemüse.