Rezept

Räucherforellencreme

Ein Rezept von Räucherforellencreme, am 12.10.2024

Zutaten

- **1** Bio-Zitrone
- **125 g** geräucherte Forellenfilets
- **80 g** Frischkäse (20 % Fett)
- Pfeffer
- **3** Stängel Dill
- **1 TL** Meerrettich (aus dem Glas)
- Salz
- ½ Salatgurke

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Eine Hälfte für die Deko in Scheiben schneiden. Von der anderen Hälfte ca. ½ TL Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Vom Dill acht schöne Spitzen für die Deko beiseitelegen, den Rest von den Stielen zupfen und hacken.

2. Die Forellenfilets in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Zitronensaft und -schale, gehackten Dill, Meerrettich und Frischkäse untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

3. Die Salatgurke nach Belieben schälen und in dünne Scheiben hobeln. Dachziegelartig auf zwei Tellern anrichten, leicht salzen und pfeffern. Mit zwei Esslöffeln aus der Forellencreme je 2 Nocken formen und auf den Gurkenscheiben anrichten. Mit den Zitronenscheiben und den Dillspitzen garnieren. Dazu schmeckt Vollkornbrot oder Baguette und ein trockener Weißwein.