

Pikanter Räucherfischaufstrich

Für 4 Personen

Zutaten:

200 g Frischkäse
50 g Räucherforellenfilet
50 g Räucherlachs
2 Schalotten, gehackt
2 Knoblauchzehen, gewürfelt
1 EL Dill, gehackt
Salz
Pfeffer schwarz, aus der Mühle
Koriander, gemahlen

Vorbereitung 15 Minuten

1. Den Frischkäse mit dem Multimesser des Zauberstabes glatt rühren. Das Räucherforellenfilet und den Räucherlachs grob zerkleinern und dann mit dem Fleisch- oder Multimessers des Zauberstabes fein pürieren.
2. Die Schalotten und den Knoblauch hacken. Den Frischkäse mit dem pürierten Fisch, den Schalottenwürfeln und dem gehackten Dill verrühren. Den Räucherfischaufstrich mit Salz, Pfeffer und dem gemahlene Koriander abschmecken.
3. Der Aufstrich hält sich 1 – 2 Tage im Kühlschrank.

Weiteren Kommentar einfügen oder Text entfernen.