

Räucherfisch-Happen

Für 4 Personen

Für die Forellenklobchen:

½ Salatgurke	200 g geräuc. Forellenfilet	1/2 TL Koriander, gemahlen
Salz	weißer Pfeffer	150 ml Sahne
2 Stiele Koriander		

Für die Lachs-Häppchen:

150 g Frischkäse	1 TL Wasabi-Paste	4 Scheiben Toastbrot
3 Zweige Dill	150 g Räucherlachs in Scheiben	

Für die Pumpernickel-Taler:

½ Bund Schnittlauch	1 EL Meerrettich	50 g Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
100 g geräucherte Makrele	8 Pumpernickel-Taler	

Für die Forellenklobchen die Salatgurke schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und leicht salzen.

Forellenfilets in Streifen schneiden und mit gemahlenem Koriander, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zerkleinern.

Dann die Sahne zufügen und alles zu einer glatten Farce mixen. (Fisch und Sahne sollten kalt sein.) (Ist die Farce zu dick, gibt man etwas Sahne hinzu, ist sie zu dünn, muss man den Cutter ein bisschen länger laufen lassen.) Mit einem Esslöffel aus der Farce kleine Klobchen ausstechen und auf die Gurkenscheiben setzen.

Koriander abrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und die Klobchen damit garnieren.

Für die Lachshäppchen den Frischkäse mit dem Wasabi verrühren.

Toastbrot tosten und kreisrund ausstechen. Die Abschnitte zu Würfeln schneiden.

Dill abrausen, trockenschütteln und zerpfeifen.

Je 1 Esslöffel Wasabi-Creme auf den Toasttalern verstreichen und je etwas Räucherlachs darauflegen.

Mit Dill garnieren, Toastwürfel darüber geben und servieren.

Für die Pumpernickel-Taler Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Den frisch geriebenen Meerrettich, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und 1 Spitzer Zitronensaft verrühren.

Makrele in kleine Stücke schneiden.

Die Meerrettichcreme auf den Pumpernickel-Taler verstreichen und die geräucherte Makrele darauf anrichten.

Rainer Klutsch am 14. Juli 2022