

Räucher-Forellen-Creme

Für 8 Personen

200 g Doppelrahmfrischkäse	2 Tl Bio-Zitronenschale	Saft von 1 Zitrone
1 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer
200 g geräucherte Forellenfilets	2 El frischer Meerrettich	1 Bio-Zitrone

Friskäse, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel gründlich verrühren. Den Großteil des Schnittlauchs untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Forellenfilets grob zerzupfen und vorsichtig untermischen. Kurz vor dem Servieren den Meerrettich zugeben und locker untermischen. Mit den restlichen Schnittlauchröllchen bestreuen und zusammen mit den Yorkshire- Puddings anrichten. Mit einigen Zitronenspalten servieren.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011