

Feiner Räucherfischaufstrich

[Vorspeise](#)[Fingerfood](#)[Fischgerichte](#)[Jause](#)[Kalte Küche](#)[Silvester](#)[Weihnachten](#)

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT:     

Die Fischfilets häuten, grob zerteilen und mit Pfeffer, Zitronensaft und der Crème fraîche pürieren. Das Schlagobers mit einer Prise Zucker steif schlagen. Den frisch geriebenen Kren und den pürierten Fisch darunterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Räucherfischaufstrich mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Noch einmal gut durch rühren. Die Brötchen mit Dill und Kren belegen.



ZUTATEN

200 g Räucherfisch-Filets
(Lachs oder Forelle)

2 EL Zitronensaft

50 g Crème fraîche

100 g Schlagobers

Zucker

2 EL Kren, frisch gerieben

Salz

weißer Pfeffer aus der
Mühle

einige Zweige frischer Dill