

Nah&Frisch

Professional

Feine Lachsbrötchen

Vorspeise

Fingerfood

Fischgerichte

Schnelle Küche

Silvester

Weihnachten



Zubereitung

Schwierigkeit: ● ○ ○ ○ ○

Dille fein hacken, etwas davon für die Garnierung aufheben. Die Orange heiß abwaschen, trocken tupfen, Schale abreiben und danach auspressen. Frischkäse in eine Schüssel geben und mit der Orangenschale, Orangensaft, gehackter Dille und Pfeffer verrühren. Den Lachs in sehr feine Streifen schneiden, alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen. Pumpernickel- oder Toastbrot Scheiben mit einem 4 cm ø Ausstecher ausstechen, mit dem Aufstrich bestreichen und mit Dille garnieren.

Tipp: Verwendet man einen sternförmigen Ausstecher sehen die Brötchen besonders festlich aus!

Zutaten

300 g Frischkäse

4 EL Kren gerieben

125 g Räucherlachs

ca. 6 Dillzweige

1 Orange unbehandelt

Salz und Pfeffer