

Amuse gueule – Rezept

Lachs mit Meerrettichcreme
und Garnitur



Dieses Bild wurde hochgeladen von CK-User Ute

8 Scheiben	Lachs, geräuchert
10 cm	Meerrettich, frisch
50 g	Frischkäse
200 ml	Schlagsahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer (Mühle)
1 kl. Glas	Kaviar (Forellen-)
1 kl. Glas	Kaviar (Seehasenrogen)
1 EL	Gelee (Holunderbeer-)
1 Bund	Dill

Den Meerrettich fein reiben (etwa wie auf einer Muskatreibe), mit dem Frischkäse und der geschlagenen Sahne vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte davon mit dem Holunderbeergelee vermischen. Jede Creme in einen Spritzbeutel geben.

Auf einem Servierlöffel eine halbe Scheibe Lachs drapieren.

Die Meerrettichcremes in einem dicken Klecks darüber spritzen.

Darauf dann kleine Häufchen Forellenkaviar bzw. Seehasenrogen setzen (farblich variieren).

Zum Schluss ein kleines Zweiglein Dillspitzen hineinstecken.



DAS TAFELHAUS
gerichte und alkoholfrei