

# Lachsaufstrich

## Rillettes de saumon



### Zutaten:

150 g frisches Lachsfilet (ohne Haut gewogen)  
150 g geräucherter Lachs  
400 ml Fischfond  
1 Lorbeerblatt  
10 Pfefferkörner  
3 Pimentkörner  
40 g Crème fraîche  
1/2 TL Sahnemeerrettich  
1/2 EL Olivenöl  
1 unbehandelte Zitrone  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
ein Spritzer Pernod (optional)  
etwas fein gehacktes Fenchelkraut (optional) oder  
fein gehackter Dill (TK)  
Cracker (Empfehlung: Wasa Sea Salt Crackers)  
Toastbrotstücken (optional)

### Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Fischfond erhitzen, mit Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und Pimentkörnern würzen. Bei dem frischen Lachs die Haut und braune Stellen wegschneiden und sorgfältig entgräten. In dem heißen Fischfond 10-12 Minuten ziehen lassen, dann auskühlen lassen.

2. Den geräucherten Lachs entgräten, in Stücke schneiden, mit 40 g Crème fraîche, 1 TL Zitronensaft, 1/2 TL Sahnemeerrettich, einem Spritzer Pernod (optional), Salz und Pfeffer im Blitzhacker zu einer Creme mixen.

3. Den gekochten Lachs mit der Gabel zerpfücken, ein wenig Zitronenabrieb und etwas Olivenöl zufügen und gut mit der Masse vermengen. Optional mit fein gehacktem Fenchelkraut oder mit Dill (TK) bestreuen und für mindestens 2-3 h in den Kühlschrank stellen.

### Hinweise:

Der Aufstrich kann schon am Vortag fertig zubereitet werden. Etwa eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Crackern und/oder Toastbrot servieren.

Lachsaufstrich hält sich für maximal 2-3 Tage im Kühlschrank.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 4 h, Grundrezepte, Aufstriche, Partygerichte, Lachs, französisch

Rezeptanregung: Patrick B.  
Anpassung und Foto: Walter  
Stand 10.01.2024