

Lachscreme



Zutaten für 4-8 Personen:

3 Eier
75-100 g Räucherlachs
2 EL Mayonnaise
1 EL Crème fraîche
1/2 TL Dijonsenf
1/2 unbehandelte Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Eier anstechen und etwa 10 Minuten kochen, je nach Größe. Dann kalt abschrecken und abkühlen lassen.

2. Harte Eier längs in zwei Hälften schneiden, Eigelbe mit einem Teelöffel vorsichtig herauschälen und beiseite stellen. Eiweiße anderweitig verwenden.

3. Räucherlachs in Streifen schneiden und in den Mixbecher geben. Mayonnaise, Dijonsenf und Crème fraîche sowie die Eigelbhälften zugeben. Mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und etwas Zitronenabrieb würzen. Mit dem Blitzhacker zu einer glatten Creme verarbeiten.

Hinweise:

Eignet sich für Tramezzini, Canapés. Aber auch für Blinis, Pumpernickeltaler, rund ausgestochene Pfannkuchenscheiben.

Mit Lachscreme gefüllte Eiviertel eignen sich als Amuse-gueule.

Wenn man keinen Blitzhacker hat: ersatzweise Stabmixer verwenden.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 25 min, Grundrezepte, Aufstriche, international

Rezept und Foto: Walter Stand 18.01.2023