

Pumpnickeltaler mit geräucherter Forelle



Zutaten für 12 Stück:

12 Pumpnickeltaler, ersatzweise rund ausgestochenes Roggenbrot

75 g Forellenfilet

60 g Frischkäse

1 unbehandelte Zitrone

1/2 TL Sahnemerrrettich

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Dill

1. Frischkäse mit 2 TL Zitronensaft und 1/2 TL Sahnemerrrettich verrühren. Etwas Dill fein hacken und unterheben.

2. 30-40 g des Forellenfilets auf einem Schneidbrettchen mit der Gabel zerdrücken, dabei auf Gräten untersuchen und diese entfernen. Mit dem Frischkäse vermengen, mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Frischkäsecreme auf die Pumpnickeltaler etwas dicker streichen, mit Stückchen vom Forellenfilet belegen und mit Dill garnieren.

Hinweise:

Kann man auch mit Eismeergarnelen oder Räucherlachs belegen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Partygerichte, Zum Aperitif, Pumpnickeltaler, Fisch, Räucherforelle, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023