

Räucherlachs-Rillettes

Für 1 Person:

100 g geräucherter Wildlachs,
100 g zimmerwarme Butter,
1 Eigelb von einem hartgekochten Ei,
etwas Limettensaft,
weißer Pfeffer aus der Mühle,
Schnittlauch, fein geschnitten

Eigelb mit etwas Limettensaft zu einer Paste verarbeiten, dabei immer Butter dazugeben. Schnittlauch und Pfeffer einarbeiten. Den Lachs in dünne Streifen schneiden und mit einer Gabel in der Butter-Mischung zerdrücken. Im Kühlschrank einen Tag durchziehen lassen.

Tip: man kann auch geräuchertes Forellenfilet für dieses Rezept verwenden.

Dazu paßt Weißbrot.