

## **Creme aus Räucherkarpfen/Forelle**

150-200 gr.	geräuchertes Karpfen- / Forellefilet
	Kräutersalz, Salz, Pfeffer
1 Tl.	Zitronensaft
200 gr.	Frischkäse
1 kl.	Zwiebel
	Dill, Petersilie, Schnittlauch

Alle sichtbaren Gräten entfernen, dann das Filet aus der Haut lösen und zusammen mit dem Frischkäse, der Zwiebel und dem Zitronensaft in den Mixer geben (Pürierstab geht auch) und fein pürieren. Zuletzt die gehackten Kräuter unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme ist als Brotaufstrich geeignet und kann auch dekorativ gespritzt werden, wenn sie fein genug püriert ist. Will man die Creme nicht sofort verzehren, sollten die Zwiebel angedünstet sein, damit die Creme nicht sauer wird.