

Fischcreme

4 Personen

300 gr.	Gekochtes, enthäutetes und entgrätetes Weisfischfilet
1 EL	Gedünstete Zwiebelwürfel
½ -1	Creme Double
Becher	
1 MS	Safran (oder Kurkuma)
1 MS	Curry
1 Ms	Pfeffer
	Zitronensaft (ein paar Tropfen)

Alle Zutaten in einem Mixer fein zerkleinern, und anschließend durch ein Haarsieb streichen und gut verrühren.

Sie können nun etwas Sahne aufkochen und mit Senf oder Tomatenmark oder Knoblauch abschmecken. Die verschiedenen Soßen nun einzeln unter einen Teil der Fischcreme rühren und im Kühlschrank einige Stunden kalt stellen. Dazu serviert man Stangenweißbrot oder Ciabatta.

Eignet sich gut als Vorspeise.