



Kochen

Sven Bach

Montag, 16.12.2024

Räucherlachs in Senf-Meerrettich-Dillmarinade

Für 4 Personen

Zutaten

¼ Bund Dill, frisch
100 g Räucherlachs
1 TL Senf
1 TL Meerrettich, frisch gerieben
1 EL Frischkäse
½ TL Honig
Zitrone, nach Geschmack
¼ TL Zitronenabrieb
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Dill waschen und fein schneiden.
2. Räucherlachs in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.
3. Senf, Meerrettich, Frischkäse, Honig, Zitrone und Zitronenabrieb hinzugeben und mit dem Lachs vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp:

Das Gericht passt super zu einer Ofenkartoffel oder einfach nur auf eine Scheibe Brot.