

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten

Lachs-Brottaufstrich

(Sendung 17.03.2012)



Zutaten

- 300 g Lachsfilet
- Salz
- 50 ml Weißwein
- 3 El Olivenöl
- 30 g getrocknete Tomaten
- ½ Bund glatte Petersilie
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer

Zubereitung

1. Lachsfilet in 2 cm große Würfel schneiden. Mit Salz würzen und in einer beschichteten Pfanne in Weißwein und Olivenöl zum Kochen bringen. 3–4 Min. offen garen und in der Pfanne abkühlen lassen.
2. Getrocknete Tomaten sehr fein würfeln. Petersilienblättchen fein hacken. Alles mit Frischkäse, Crème fraîche und der Lachsmischung in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und mit den Quirlen des Handrührers gleichmäßig verrühren. Mit Brot servieren.

Für 4–6 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Minuten plus Kühlzeit