

Lachs-Rilette auf Baguette



Zutaten (4 Personen):

200 g Stremellachs
200 g Lachsfilet (mit Haut)
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone (Bio)
1 EL Thymian (gehackt)
1 Frühlingszwiebel
1 EL Dill (gehackt)
2 EL (weiche) Butter
50 g Creme fraiche
80 g Pflücksalat
1 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer
1 großes Baguette

Zubereitung:

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Zitrone heiß waschen, die Schale dünn abreiben und mit Thymian sowie Knoblauchscheiben mischen.

Einen Topf daumendick mit Wasser füllen, die Hälfte der Zitronen-Knoblauchmischung hineinrühren und den Siebeinsatz hineinsetzen.

Lachsfilet waschen, trocken tupfen, salzen sowie pfeffern und auf den Siebeinsatz legen. Die restliche Zitronen-Knoblauchmischung darauf verteilen.

Das Lachsfilet zugedeckt 8 - 10 Minuten garen; danach herausnehmen und komplett abkühlen lassen. Im Anschluss die Haut vom Lachs abziehen, das Lachsfleisch zerpfücken und mit Butter sowie Creme fraiche cremig rühren.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Stremellachs würfeln, mit Dill sowie Frühlingszwiebelringen vermischen und unter die andere Fischmasse arbeiten. Alles mit Salz sowie Pfeffer würzen.

Pflücksalat waschen, trocken schütteln und auf Tellern verteilen. Zitronensaft mit Olivenöl, Salz sowie Pfeffer mischen und über den Salat träufeln.

Baguette quer aufschneiden, die Scheiben mit der Rilette bestreichen und auf das Salatbouquet drapiert servieren.

Nährwertangaben: 451 kcal p.P, 24 g KH p.P.