

Feine Räucherforellencreme

Für 4 Personen
1/2 Stange Staudensellerie
150 g geräuchertes Forellenfilet
1/2 Bund Schnittlauch
100 g Doppelrahmfrischkäse
?? 50 g Creme fraiche
1 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer
Garniture: Forellenkaviar,

Sellerie waschen, fein würfeln.
Forellenfilet in kleine Würfel schneiden.
Schnittlauch waschen und in feine Würfel schneiden.
Frischkäse, Creme fraiche
Essig und $\frac{3}{4}$ der Schnittlauchröllchen verrühren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Sellerie und Forellenwürfel unterheben.
Forellencreme in Nocken
(zB. Auf Vorspeisenlöffel)
anrichten und mit Forellenkaviar und Schnittlauch garnieren.

Dazu Baquette oder Vollkornbrot reichen!!

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!