

Lachsbutter

Mit echtem Räucherlachs eine teure, aber unvergleichliche Delikatesse.
Eignet sich besonders kalt serviert zu heißem Toast.
Als Vorspeise oder auf einem Buffet.

Zutaten:

200 g Räucherlachs

200 g Butter

Saft von einer ½ Zitrone

Cayennepfeffer

So wird's gemacht:

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen. Den Lachs ganz fein hacken. Mit einer Gabel unter die Butter arbeiten, bis sich beides gut verbunden hat. Den Zitronensaft zugeben, mit etwas Cayennepfeffer würzen und nochmals mischen. Die Lachsbutter in ein Gefäß mit Deckel füllen und kalt stellen.

Mein Tipp:

Man kann auch den billigeren Lachsersatz nehmen. Jedoch muss das Öl mit einem Küchentuch abgetupft werden.