



Lachs-Rillettes

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Pikant, herzhaft, köstlich auf knusprigem Brot zu genießen

Zutaten

- 200 g frisches Lachsfilet
- 200 g geräucherter Lachs in kleinen Würfeln
- 100 ml trockener Weißwein
- 80 g Butter
- 1 TL Zitronensaft und etwas Abrieb
- 3 EL frischer, gehackter Dill
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das frische Lachsfilet unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt2

In eine kleine, ausgebutterte Casserole setzen, den Wein angießen und abgedeckt 3-4 min. pochieren; abkühlen lassen und grob zerpfücken.

Schritt3

Die Butter, der restliche Zitronensaft und Abrieb, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen schaumig rühren.

Schritt4

Den Dill und beide Lachssorten unterheben, pikant nachschmecken und im Kühlschrank fest werden lassen.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** brotaufstrich, pikant, herzhaft, zu knusprigem Brot

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-rillettes/>