



Räucherfischcreme

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8-9
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8-9', 'yield' : " " });
```

Der vielseitige Dipp, „Schmackig - herzhaft“, zu krossem Baguette Ciabatta Brot und Vielem mehr.

Zutaten

- 250 g Räucherfischfilet aus: Geräucherter Forelle, Heilbutt, Lachs etc
- 120 g Crème fraîche
- 50 g weiche Butter
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- Saft einer Zitrone
- Abrieb ½ Zitrone
- 1 fein geschnittene Chilischote oder etwas Cayenne
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer.
- 250 g Räucherfisch
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g zimmerwarme Butter
- 120 g Crème fraîche
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft und -schale
- Muskat
- etwas Cayennepfeffer oder - besser noch - 1 frische Chilischote

Zubereitungsart

Schritt1

Das Räucherfischfilet ohne Haut und Gräten in kleine Würfel schneiden und den Zitronensaft, den Abrieb, sowie die Chilischote dazu geben.

Schritt2

Zunächst die warme Butter vermengen, dann Schnittlauch und Crème fraîche unterheben. Mit Salz

und Pfeffer herzhaft nachschmecken.

Rezeptart: Dips **Tags:** einfach, preiswert, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/raeucherfischcreme/>