

Zutaten

- 250g geräucherter Lachs
 - 150-200g Frischkäse
 - 2-3 EL Crème fraîche
 - Saft von einer halben Zitrone
 - ca. 2 EL Dill
 - 1 kleine rote Zwiebel
 - Pfeffer & Salz zum abschmecken
-

Zubereitung

1. Den Saft der halben Zitrone in den Mixbecher geben, reichlich Dill mit der Schere dazuschnippeln (kann sehr grob sein, er wird ja püriert) und ca. 2-3 EL Crème fraîche dazugeben.
2. Mit einem Stabmixer gut pürieren, bis der Dill die gewünschte Grösse erreicht hat. Man darf den Dill natürlich auch sehr grob lassen – dies hat keinen grossen Einfluss auf das Endergebniss und ist reine Präferenzsache.
3. Die Hälfte vom Lachs und ca. 150g Frischkäse begeben und mitpürieren. Sobald die Masse homogener wirkt, den Rest des Lachs begeben und weiterpürieren.
4. Sobald die Masse eine „smoothe“ Konsistenz erreicht hat, soll man Abschmecken mit Pfeffer und Salz und bei Bedarf noch mehr Frischkäse und Zitronensaft begeben.

Wer übrigens eine lachsige Farbe (schreckliche Beschreibung) bevorzugt, sollte einen dunkleren Lachs und tendenziell weniger Frischkäse verwenden. Ich habe mich hier einem Bio-Zuchtlachs bedient, welcher einen höheren Fettgehalt hat als traditioneller Wildlachs. Im Grunde gilt: Nehmt euren Lieblingslachs und lasst das Pürieren beginnen.