

## Räucherfisch-Aufstrich



Zutaten ca. 350 Gramm:

160 g geräuchertes Forellenfilet (grätenfrei),  
60 g Crème fraîche, 90 g Doppelrahm-Frischkäse,  
15 g ganz klein gehackte, glatte Petersilie,  
15 g ganz klein gehackte Schalotten, 10 g  
klein gehackter Schnittlauch

### Zubereitung:

Filets mit einem Stabmixer zu Mousse pürieren. Alles andere dazugeben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept: Stephan Austermann, Fish'n Smoke