

RÄUCHERLACHS MIT OBERSKREN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 300 g Räucherlachsscheiben
- 80 ml Schlagsahne / Schlagobers
- 2 gehäufte EL Kren / Meerrettich
- etwas Zitronensaft
- Pfeffer
- Salz
- Muskatnuss

zum Dekorieren:

- 1 Zitrone
- Petersilie

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Handmixer schlagen, 2 EL geriebenen Meerrettich, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einen Spritzer Zitronensaft untermischen. Die Räucherlachsscheiben auf Tellern anrichten, mit Meerrettichsahne und Zitronenscheiben garniert servieren.