

Räucherlachscreme

Zutaten:

RÄUCHERLACHS	300 G
BUTTER	150 G
FLÜSSIGE SAHNE	450 G
SALZ, PFEFFER	



	Zutaten	Menge	Beschreibung	Heizkraft 	Drehzahl 	Dauer 	Deckelöffnung	Anmerkungen
1	Lachs	300 g	In die Schüssel geben	-	Moment 1500 U/min	3 bis 4 Mal	Offen	
	Butter	150 g						
	Salz	-						
	Pfeffer	-						
2	Sahne (in dünnem Strahl)	450 g	Hinzugeben	-	3500 U/min	1 Min.	Offen	
3			Kalt stellen In einen Spritzbeutel mit geriffelter Tülle füllen Die Creme auf Croûtons anrichten	-	600 U/min			Abschmecken



TIPP VOM KÜCHENCHEF

Wildlachs verwenden; er hat weniger Fett und einen kräftigeren Geschmack.