63 – Geräucherter Lachs mit Forellenkaviar

Hintergrund zum Rezept
Zum ersten Mal wurde diese Vorspeise auf der Silvesterfeier von Ute und Steve 2023 serviert. Das Gericht eignet sich auch gut als „Gruß aus der Küche“. Nicht zu lange vor dem Servieren anrichten, sonst werden die Chips weich.

Zutaten für 4 Personen

- 100 g geräucherter Lachs
- 20 g Forellenkaviar
- 16 große Chips (ungesalzen)
- Etwas Frischkäse
- Evtl. 1TL Zitrone
- Dill für die Deko

Zubereitung
Den geräucherten Lachs klein schneiden, säuern und auf die Chips verteilen. Ein kleines Hütchen Frischkäse daraufsetzen, den Forellenkaviar obenauf verteilen und mit Dill dekorieren.

Foto: Als Vorspeise oder „Gruß aus der Küche“ – immer eine Gaumen- und Augenweide

K.M. - Stand: 1.1.2024