

Lachspralinen mit Honig – Dill - Sauce

(als kleine Vorspeise gut geeignet)



4	Scheiben Räucherlachs, dünn geschnitten
100 gr	Frischkäse
40 gr	Sahnemeerrettich
1 TL	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer, nach Geschmack
6 Stiele	frischer Dill
50 gr	flüssiger Honig
50 gr	mittelscharfer Senf

Den Lachs auf einem grossen Brett ausbreiten, Scheiben quer in der Mitte durchteilen. Frischkäse, Meerrettich, Zitronensaft, ganz wenig Salz und Pfeffer verrühren, kleine Kugeln formen, in die Mitte der Lachsscheiben setzen.

Die Lachsscheiben darum herum zu Kugeln formen, auf Vorspeisen-Löffel setzen.

Dill (kleine Ästchen zum Dekorieren zurücklassen) fein hacken, mit flüssigem Honig und Senf verrühren. Auf die Lachs-Pralinen jeweils einen Klecks Sauce geben, der nach allen Seiten etwas herunterlaufen soll.

Jeweils mit einem Dillästchen dekorieren.

Mit Toastecken oder Baguette servieren