

## Lachspralinen

100 g Lachs geräuchert  
2 Forellenfilet  
75 g Frischkäse  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

Forellenfilet klein drücken,  
Zitronensaft und Frischkäse untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Lachs auf einem Stück Frischhaltefolie ausbreiten,  
Forellenmischung dünn aufstreichen.  
Zu einer Rolle aufrollen und im Kühlschrank ca. 4 Stunden ziehen lassen.  
In kleine Häppchen schneiden. Eventuell mit Zahnstochern ausstatten.

**Kommentar: Mit Philadelphia zu salzig**

## Lachspralinen

200 g Lachsfilet  
1 EL Öl  
1 EL Honigsenf  
1 EL Limettensaft  
1 EL bunter Pfeffer  
1 EL Sesam  
Gartenkresse



Lachsfilet kalt abspülen und trocken tupfen, dann in 12 Würfel schneiden.  
Öl in einer Pfanne erhitzen, die Lachswürfel darin rundherum etwa 3 - 4 Min. anbraten, sodass sie gebräunt, innen aber noch leicht glasig sind.  
Honigsenf mit Limettensaft verrühren, salzen.  
Pfeffer im Mörser zerstoßen und mit 1 EL Sesam mischen.  
Die Lachswürfel zunächst in der Honigsenf-Limetten-Mischung wenden, dann rundherum mit der Pfeffer-Sesam-Mischung überziehen.  
Nach Belieben noch mit Honigsenf und etwas Kresse garnieren und servieren.

## Lachspralinen mit Dillfrischkäse

ca. 300 g Räucherlachs  
2 Lauchzwiebeln  
1/2 Bund Dill  
175 g Doppelrahmfrischkäse  
75 g Crème fraîche  
1/2 Bio-Zitrone  
Salz, Pfeffer  
100 g Feldsalat  
2 EL heller Balsamico  
1 TL flüssiger Honig  
2 EL Öl



8 Mulden eines Muffinbleches oder kleine Tassen mit Wasser anfeuchten und mit Folie auslegen.  
Jede Mulde mit Lachsscheiben auslegen, dabei rundherum ca. 3 cm überstehen lassen.  
**Crème:** 2 Lachsscheiben fein würfeln. Lauchzwiebeln fein hacken, Dill fein schneiden, mit Frischkäse, Crème fraîche und Zitronenschale verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Creme in die Mulden verteilen und mit dem überstehenden Lachs bedecken.  
 Mit Folie zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.  
 Vinaigrette aus Essig, Honig, Salz, Pfeffer und Öl verrühren, Salat putzen.  
 Pralinen mit Salat anrichten und Vinaigrette darüberträufeln.

## Lachs-Pralinen

|            |                     |
|------------|---------------------|
| 100 g      | Friskäse            |
|            | Salz, Pfeffer       |
|            | Zitronenschale      |
| 6 Scheiben | Graved Lachs        |
| 4 Stiele   | Dill                |
| 50 g       | flüssiger Honig     |
| 50 g       | mittelscharfer Senf |

Friskäse mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale und Dill würzen.  
 Eisportionierer mit halbierten Lachsscheiben auslegen,  
 Creme einfüllen, überstehenden Lachs zusammenklappen, kurz aufschlagen ergibt immer gleiche Form

**Sauce:** Dill fein schneiden, mit Honig und Senf verrühren.  
 Pralinen mit Dill dekorieren und mit der Sauce servieren



## Spinatsuppe mit Lachspraline

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| 1      | Schalotte               |
| 1      | Knoblauchzehe           |
| 1      | Kartoffel, mehlig       |
| 250 g  | Spinat, frisch          |
| 40 ml  | Wermut (Noilly Prat)    |
| 100 ml | Weißwein trocken        |
| 300 ml | Hühnerfond              |
| 150 ml | Sahne                   |
|        | Salz, schwarzer Pfeffer |
|        | Muskat                  |



Spinat putzen, waschen und trocknen. In Butterschmalz angehen lassen, etwas salzen und zur Seite stellen.

Kartoffel kochen.

Schalotte und Knoblauch würfeln, in Butterschmalz angehen lassen,  
 mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen, etwas köcheln lassen, Hühnerfond aufgießen, einkochen lassen.

Wenn die Kartoffel weich ist, die Sahne und den Spinat dazu geben, einmal aufkochen lassen, dann pürieren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat.

Vor dem Servieren gut aufschäumen.