

Lachs Brotaufstrich aka Lachs Pâté



Zutaten:

- 3 Frühlingszwiebeln
- Olivenöl
- 375g Lachs, heiß geräuchert
- 190g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 1 Teelöffel Sahne-Meerrettich
- 2 Spritzer Tabasco, rot
- Pfeffer, zerstoßen

Bagels, getoastet



Zubereitung:

- Weißen und hellgrünen Anteil der Frühlingszwiebeln in kleine Würfel schneiden und mit ein wenig Olivenöl in einem Topf leicht glasieren (ca. 1min.).
- Den restlichen grünen Anteil der Frühlingszwiebeln in ca. 3mm hohe Ringe schneiden und für die spätere Dekoration zur Seite stellen.
- Topf vom Herd nehmen und Fisch hineinzupfen (d.h. Segementstruktur der Muskeln aufheben), dann wieder für ein bis zwei Minuten unter so starkem, ständigen ‚umschäufeln‘ erhitzen, dass die Struktur des Fisches zerfällt. Am besten mit dem ‚scharfen‘ Ende eines Bratenwenders.
- Topf vom Herd nehmen und im Wasserbad (Spüle) abkühlen. Der Fisch darf auf keinen Fall weiter kochen, dann verliert er seine rosa-orange Farbe! Weiterhin würde der Frisch-Käse durch die Hitze in seine Bestandteile zerlegt werden. D.h. auch aus dem Sandwich-Boden des Topfes muss durch das Wasserbad die Hitze entfernt werden!
- Frischkäse, Sahne-Meerrettich, Tabasco und Pfeffer so unterrühren, dass eine homogene Masse entsteht.
- Fertig, beim Servieren mit den grünen Frühlingszwiebel-Ringen dekorieren.

Schmeckt super auf getoasteten Bagels!

Für mehr als 4 Personen.

P.S.:

1. Das Rezept skaliert sehr gut, d.h. man kann es einfach an die gerade verfügbare Menge Räucher-Lachs anpassen, jedoch ist das Verhältnis von Lachs zu Frischkäse kritisch.
2. Es muss RÄUCHER-Lachs verwendet werden, frischer Lachs führt eher zu einem Haché denn einem Pâté. Nicht dass ein Lachs-Haché auch eine gute Übung wäre, mit den obigen Zutaten steht man in Sachen Haché eher am Start einer Entwicklung, denn vor einer Offenbarung.