

Informationen zur Sendung vom 13.10.2023

Schnittchen mit Lachs- oder Paprikacreme und Kräutern

Von Ulla Scholz

Zutaten (4-5 Portionen)

Stremel-Lachs-Creme

125 g Stremel-Lachs
300 g Frischkäse
½ Bio-Zitrone
Pfeffer
Salz

Außerdem

Dill, Schnittlauch, Basilikum,
Kresse etc.
Baguettescheiben,
Schwarzbrot oder kräftiges
Landbrot

Zubereitung

Die Haut vom Stremel-Lachs abziehen und $\frac{3}{4}$ der Fischmenge in eine flache Schüssel geben. Restlichen Fisch zur Seite legen. Die Masse mit Zitronenabrieb und Zitronensaft würzen. Alles mit einer Gabel gründlich zerkleinern. Den Frischkäse löffelweise zuführen und unter den Fisch kneten. Es sollte eine glatte, samtige Creme entstehen. Zuletzt mit ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Stremel-Lachs-Frischkäse auf geröstetes Weißbrot, Bauernbrotscheiben oder Schwarzbrot streichen. Mit Lachsstreifen Dillspitzen, gehacktem Schnittlauch oder etwas Kresse garnieren.

Paprika-Frischkäse-Aufstrich

1 Glas Paprika (ca. 300 g)
250 g Frischkäse
10 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
Geräuchertes Paprikapulver
Chili oder Pfeffer
Salz

Außerdem

Dill, Schnittlauch, Basilikum,
Kresse etc.
Baguettescheiben, Schwarzbrot
oder kräftiges Landbrot

Zubereitung

Hoherhitzbare Olivenöl in einen kleinen Kochtopf füllen. Die einzelnen Knoblauchzehen – mit Schale – in das Öl legen und auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Knoblauch knapp 8 Minuten in Öl garen. Aufpassen, dass das Fett nicht überhitzt. Alles abkühlen lassen und die Knoblauchzehen herausnehmen. So lassen sich die Zehen kinderleicht pellen. Für die Paprikacreme benötigen wir drei Stück. Restlichen Knoblauch pellen und in ein Glas füllen, mit Öl bedecken und einem Deckel verschließen. Zum Würzen für weitere Gerichte aufbewahren.

Bis auf ein Paprikastück alle anderen Scheiben gut abtropfen lassen und mit den Knoblauchzehen zusammen in ein hohes Gefäß geben und würzen. Mit einem Pürierstab zu einer glatten Creme verarbeiten.

Informationen zur Sendung vom 13.10.2023

Schnittchen mit Lachs- oder Paprikacreme und Kräutern

Von Ulla Scholz

Anrichten

Paprikacreme auf geröstetes Weißbrotscheiben, Bauernbrot oder Schwarzbrot auftragen. Mit frischen Kräutern und einem Paprikaschnitz garnieren.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Creme mit Stremel-Lachs

100 g Stremel-Lachs werden beim Discounter für 3,99 Euro angeboten. 300 g Frischkäse kosten 1,39 Euro. Für Kräuter setzte ich 0,99 Euro an. Wer sie im Garten oder auf dem Balkon hat, zahlt nichts. Die halbe Zitrone und Gewürze kommen mit 0,30 Euro dazu. Für zwei Stück Baguette à 250 g zahlt man beim Discounter 2,40 Euro.

Mit Fisch: Pro Portion circa 2,00 Euro

Creme mit Paprika, Knoblauch und Frischkäse

300 g Paprika im Glas der Supermarkt-Eigenmarke liegen 1,59 Euro. 300 g Frischkäse fließen mit 1,39 Euro ein. Für Knoblauch, Olivenöl und Gewürze veranschlage ich 1,80 Euro. Für 500 g Brot und frische Kräuter zahlt man 3,40 Euro.

Mit Paprika: Pro Portion circa 1,50 Euro

Stremel-Lachs

Aufgrund seiner Beschaffenheit zergeht geräucherte Stremel-Lachs auf der Zunge. Stremel oder Striemel bedeutet Streifen und kommt aus dem Ostpreußischen. Die Lachsstücke werden gesalzen und einige Tage heiß geräuchert.

Gebeizter ist milder und lässt sich weniger gut für dieses Rezept verarbeiten, da die Scheiben zudem fester sind.

Fisch zählt zu den teureren Lebensmitteln und sollte aus Umweltgesichtspunkten nicht so häufig gegessen werden. Ich finde hier das Mischen mit Frischkäse einen guten Kompromiss. Zudem mildert Frischkäse das Aroma, wenn der Lachs einmal zu stark nach Rauch schmeckt. Die Creme ist ein schöner Baustein für ein Party-Buffer. Man kann sie zum Füllen oder Bestreichen verwenden und dann als Häppchen reichen.

FrISCHE KRÄUTER

FrISCHE KRÄUTER sind gesund, bringen Geschmack und bieten etwas fürs Auge. Als Deko – besonders bei Partyhäppchen – sollten das empfindliche Lebensmittel erst unmittelbar vor dem Servieren aufgelegt werden. So bleibt alles länger appetitlich.

Informationen zur Sendung vom 13.10.2023

Schnittchen mit Lachs- oder Paprikacreme und Kräutern

Von Ulla Scholz

Schnittlauch über Nacht nicht in Frischkäse oder Quark ziehen lassen. Die Aufstriche schmecken am Folgetag meist muffig. Es verhält sich ähnlich wie bei geschnittenen rohen Zwiebeln auf dem Mettbrötchen. Die werden auch nach längerem Herumstehen bitter.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz