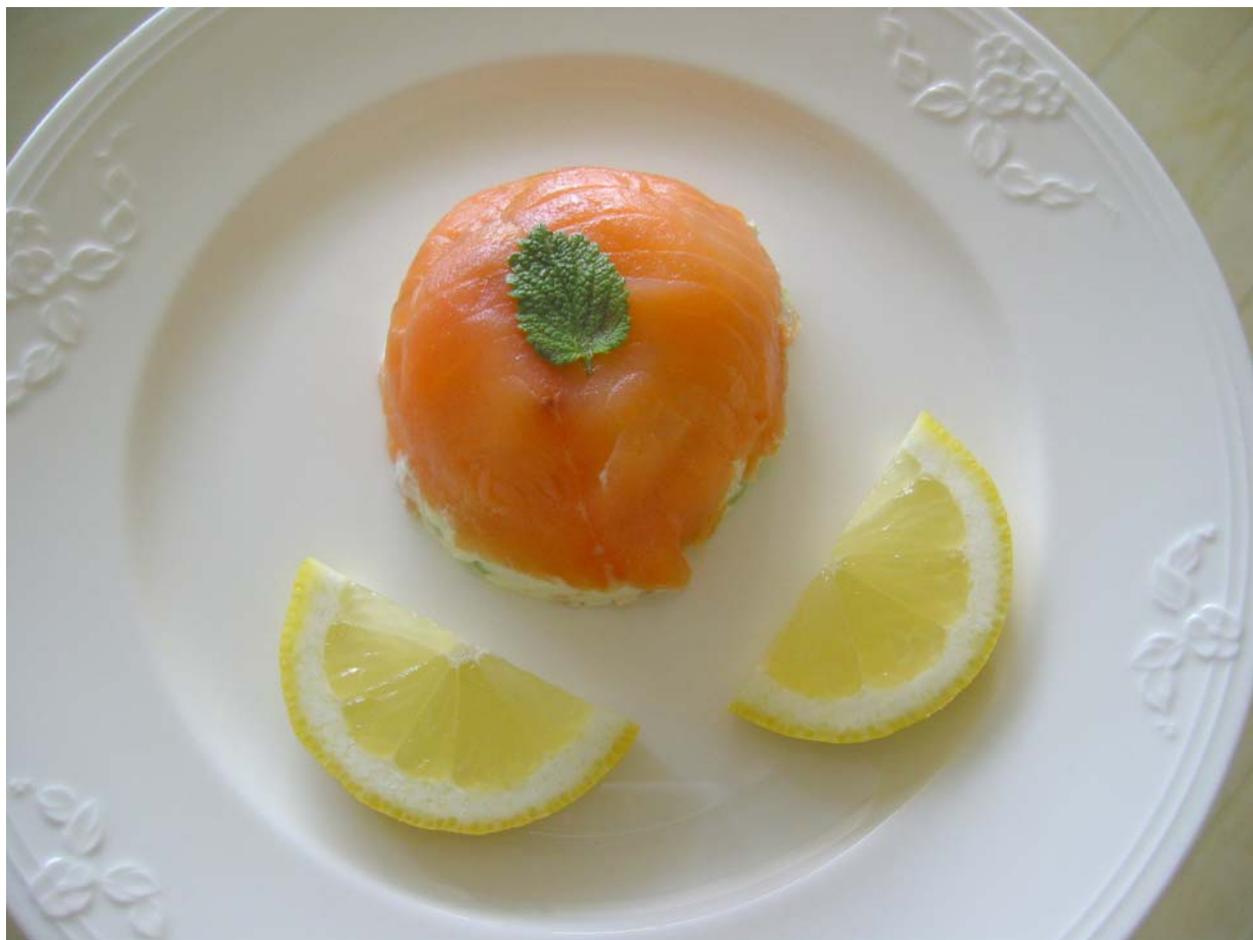


# Räucherlachs mit Kräuterkäse



## Zutaten für vier Personen:

1-2 Scheiben Räucherlachs  
200 g Frischkäse mit Kräutern  
1/4 Salatgurke  
1/2 Zitrone für die Garnitur

1. Mit dem Räucherlachs ein kleines Schälchen oder eine Teetasse auskleiden.

2. Gurke schälen, entkernen und in ganz kleine Stückchen schneiden.

3. 1 EL Gurkenstückchen mit dem Frischkäse vermengen und in das "Lachschälchen" gestrichen voll einfüllen.

4. Vorsichtig stürzen und eventuell mit einem Teelöffel beim Stürzen nachhelfen. Überschüssigen Kräuterkäse mit Küchentuch entfernen.

## Hinweise:

Eine Anregung aus Saint-Tropez im April 2003.

Bei der Füllung kann man je nach Geschmack stark variieren.

Man kann etwas Gelee verwenden, damit sich das Ganze etwas leichter aus dem Schälchen löst.

Dazu reicht man Baguette.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Vorspeisen, Fisch, Räucherlachs, französisch