Rezept des Monats
November

Lust auf Fisch? Lust auf die Schätze der Seen, Flüsse und Meere dieser Welt? Lust auf ein bisschen Wagemut und Ausprobieren? Dann sind unsere Rezeptideen vielleicht genau das Richtige für Sie. Überwiegend ohne Maßangaben sind sie für die Feinschmecker unter uns, die sich das Zubereiten "frei Schnauze" zutrauen und Spaß am Würzen und Kochen haben und offen sind fürs Optimieren beim nächsten Mal. Viel Vergnügen und guten Appetit wünscht unsere kreative Fischabteilung.

Schwedische Lachstorte

Zutaten für 1 Blech

Zutaten

- 1 1/2 Packungen Sandwichtoast
- 3 Becher Schmand
- 3 Becher Sahne
- 1,2 kg Lachsfilet
- 1-2 Packungen Dill (TK)
- 1-2 Zitronen
- 1 Packung Eismeerkrabben in Lake
- Salz
- Butter
- Olivenöl

Zubereitung Rückseite

Zubereitung

Lachs in ca. 3x3 cm Würfel schneiden.

In etwas Butter und Öl ca. 10-15 Min. anbraten (nicht braun werden lassen).

Mit einem Holzlöffel grob zerdrücken.
ca. 1/2 Teelöffel Salz, Schmand und Sahne zusammen mit dem Fisch in einem Kochtopf heiß werden lassen (nicht kochen).

Saft von einer halben Zitrone und ca. 2-3 Teelöffel Dill hinzufügen.

Masse von Kochplatte nehmen und abkühlen lassen.

Rand vom Brot abschneiden und die randlosen Scheiben dicht aneinander auf ein tiefes Backblech legen.

Ca. die Hälfte der Fischmasse gleichmäßig darauf verteilen.

Zweite Brotschicht auflegen und mit dem Rest der Masse gleichmäßig abdecken.

Die Torte für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank.

Danach mit restlichem Dill, Zitronenscheiben und Krabben garnieren.

Lachstorte mit Frischhaltefolie abdecken (keine Alufolie, da diese mit der Masse reagiert) und für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank.

Unser Tipp:
Super für Feierlichkeiten vorzubereiten

Guten Appetit!