



FISCH-PATÉ

Vor- und Zubereitungszeit:
ca. 15 Min.
Für ca. 2 Gläser à 2 dl

Das braucht

- ⇒ ca. 200 g geräucherter Fisch (z. B. Makrelenfilets)
- ⇒ ca. 150 g Crème fraîche
- ⇒ ½ Bund Estragon
- ⇒ Bio-Zitrone, davon 1 TL Abrieb
- ⇒ 1 EL Meerrettich
- ⇒ 1 EL grobkörniger Senf
- ⇒ Salz
- ⇒ Pfeffer
- ⇒ 1 Msp. Piment d'Espelette

So wirds gemacht

Fisch häuten, mit Crème fraîche und Estragon pürieren. Die restlichen Zutaten dazugeben, gut mischen.

Haltbarkeit

gekühlt ca. 4 Wochen.