

Brothäppchen

mit Räucherforellen-
creme & Kaviar



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 RIVER VALLEY Zitrone
(heiß gewaschen), 1 kleine ERNTE-
KRONE Zwiebel, 250 g FJORDKRONE
geräucherte Forellenfilets,
150 g CREMISÉE Frischkäse,
1 Prise COOK! Chili, Salz, COOK!
Pfeffer
-
Kaviar, GOLDBLUME Brot nach Wahl,
COOK! Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Die Zwiebel fein würfeln und die geräucherte Forelle fein hacken – beides mit Frischkäse vermengen.
2. Die entstandene Creme mit Salz, Pfeffer, Chili, Abrieb und ein wenig Saft der Zitrone abschmecken.
3. Das Brot in kleine, mundgerechte Kreise ausstechen und mit der Forellencreme bestreichen.
4. Kaviar und frische Kräuter nach Wahl darübergeben und servieren.