

Paul Lindner empfiehlt:

Smoked Salmon Pâté

& Langmeil Three Gardens VMR

Zutaten

225 g heiß geräucherter Lachs am Stück
225 g Frischkäse
1 kleine Schalotte
2 EL frischer Zitronensaft
1 EL Dillspitzen
1 EL Schnittlauch
1 – 2 TL frischer Meerrettich
1 EL kleine Kapern
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Schalotte pellen und sehr fein hacken. Dillspitzen und Schnittlauch abspülen, trockentupfen und kleinhacken. Meerrettich schälen und auf einer feinen Reibe hobeln. Kapern klein schneiden. Alle Zutaten beiseitestellen.

Frischkäse in eine tiefe Schüssel geben und mit einer Gabel oder einem Rührgerät cremig schlagen.

Lachs auf einem Brett mit einem scharfen Messer oder einer Gabel möglichst klein zerrupfen. O.g. Zutaten mit dem Lachs zum Frischkäse geben. Alles mit einer Gabel oder einem Rührgerät sehr gut vermengen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Pâté für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Auf kräftigem Roggenbrot oder dunklen Crackern servieren.

Zu dieser leicht scharfen und zugleich cremigen Salmon-Pâté genießt Winzer Paul Lindner gerne den Langmeil Three Gardens VMR.