

Lachscreme

1 gewaschene nicht geschälte Kartoffel, 1 ungepelte Zwiebel und 2 ungepelte Knoblauchzehen mit 1 Lorbeerblatt in Salzwasser ca. 20 min kochen. 250 g Lachsfilet in den Sud legen, den Topf vom Herd nehmen und erkalten lassen. Nun die Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch pellen und im Mixer zerkleinern. Den Lachs so fein wie möglich zerzupfen und zugeben. Dann unter ständigem Rühren zuerst 100 ml Öl, dann 100 ml Sahne untermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Dazu passen schwarze Oliven und geröstetes Baguette.