

## Brotaufstrich von Räucherfisch

### Zutaten:

500 g Räucherfisch  
250 g Quark – Topfen  
150 g Creme – Fraiche  
2 EL Sahnemeerrettich  
1 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Petersilie  
1 EL Schnittlauch

### Zubereitung:

Den Räucherfisch auslösen und alle Gräten entfernen. Das Fleisch zerpfücken. Die Zutaten beimengen und mit dem Mixer gleichmäßig durchmixen, nicht zu lange, da sonst das Fischfleisch zu fein wird. (Masse sollte streichfähig bleiben!) Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Schüssel kalt stellen.

### Den Aufstrich kann man vielseitig verwenden.

Als Grundlage für Happen mit Fischauflage direkt als Aufstrich auf Brot oder Baguette, als Füllung für Blätterteigtaschen oder für Sandwichs.

