



Benötigte Zutaten

1/2	Salatgurke
1	Bio-Zitrone
1 Bund	Dill
250 g	Premium Frischkäse
50 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer
125 g	Lachsforellenfilets

Lachsforellencreme

Am ersten Tag der Fastenzeit kommt in der Fernsehgartenküche bei Iris Köck eine Lachsforellen-Creme auf den Tisch. Viele weitere Fastenrezepte folgen.

Anleitung

1. Gurke waschen, putzen, längs halbieren, entkernen und sehr klein würfeln.
2. Zitrone gründlich waschen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
3. Dill waschen, trocken schütteln, einige Fähnchen zum Garnieren zur Seite legen, restlichen Dill fein schneiden.
4. Frischkäse, Crème fraîche, 1 TL Zitronensaft und -abrieb verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill und Gurke unterrühren.
5. Die Lachsforelle in feine Streifen schneiden. Die Frischkäsecreme und die Lachsforelle in Gläser schichten.
6. Vor dem Servieren noch ca. eine Stunde durchziehen lassen und mit frischem Brot servieren.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten