



# Fisch- Rillettes

Nährwerte pro Portion: **ca. 145 kcal, 9 g Fett**

## Zutaten für 6 Portionen:

300 g frisches Lachsforellenfilet (ohne Haut und Gräten)

Salz

1 Zitrone

200 g Räucheraal (ohne Haut und Gräten)

2 Bund Schnittlauch

1 Bund Dill

frisch gemahlener Pfeffer

evtl. 1-2 EL Weinbrand

2 EL gemahlene Pfefferkörner

## ZUBEREITUNG

Das Lachsforellenfilet abspülen und in wenig Salzwasser mit einem Teelöffel Zitronensaft etwa sieben Minuten zugedeckt garen. Räucheraal mit einer Gabel zerdrücken. Die Kräuter abspülen, trockentupfen und hacken.

Abgetropfte zerdrückte Lachsforelle, Aal und Kräuter vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und eventuell Weinbrand abschmecken. In Schälchen füllen und mit gestoßenen roten Pfefferkörnern bestreuen. Mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Quelle: Das kleine Rennie® Herbst-Kochbuch, 07/2008, Bayer Vital GmbH