

Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





Räucherlachs mit cremigem Ziegenkäse

Zutaten für 4 Portionen

4-5	Scheiben norwegischer Räucherlachs von guter Qualität
3 EL	weicher Ziegenkäse, z. B. Snøfrisk
1	große weiche Tortilla
4-5 Blätter	Eisbergsalat
1 EL	Crème Fraîche
	Basilikum
	gutes Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Appetizer
Zubereitungszeit	Vorspeise
	30 Min

Zubereitung

- Den Ziegenkaese und die Crème Fraîche mit dem Schneebesen verrühren, gehacktes Basilikum zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Salatblätter in kaltem Wasser waschen und trocknen.
- Die Tortilla mit der Ziegenkäsecreme bestreichen und mit den 4-5 Räucherlachs-Scheiben belegen.
- Den norwegischen Lachs mit den Salatblättern bedecken und mit etwas Olivenöl beträufeln.
- Alles wie eine Sushi-Rolle zusammen rollen und mindestens eine Stunde oder bis zum Servieren kühlen.
- Die Rolle in feine Scheiben schneiden und auf einem flachen Teller anrichten.

Seafood aus Norwegen.

Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.

Norwegian Seafood Export Council
ABC-Straße 19
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551
Telefax: +49 40 22941588
E-Mail: norge.de@seafood.no

www.norwegenfisch.de

