



## 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