

SKYR-LACHSAUFSTRICH

SKYR-LACHSAUFSTRICH

Eigentlich habe ich drei Lachsfilets gekauft um damit Grillspieße zu machen. Als es dann Abends aber etwas später geworden ist habe ich mich kurzerhand dafür entschieden den Fisch in der Pfanne auf der Haut zu braten. Zwei Stücke haben wir Abends gegessen, eins ist über Nacht in den Kühlschrank gewandert. Am Morgen habe ich dann die Haut abgezogen, den Lachs klein gezupft und mit etwas Skyr vermischt. Fein abgeschmeckt mit Zitrone und Schnittlauch schmeckt der Skyr-Lachsaufstrich auf so ziemlich jedem Brot - vom Schwarzbrot, zum klassischen Brötchen oder auf Knäckebrot, probiert selbst aus was euch am besten gefällt!



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250g Lachsfilet mit Haut

etwas Öl

150g Skyr

Pfeffer & Salz

1/2 Zitrone

1/2 Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Eine ausreichend große Pfanne auf dem Herd erhitzen. Die Haut vom Lachs mit sehr wenig Öl einreiben und den Fisch scharf anbraten. Nach 2-3 Minuten die Hitze reduzieren und den Lachs weiter braten bis er fast gar ist. Das Lachsfilet wenden und auch von der anderen Seite 1 Minuten lang braten. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und vollständig abkühlen lassen. Die Haut abziehen und den Fisch klein zupfen. Den Skyr cremig rühren und den Lachs untermengen. Den Zitronenabrieb und einen Spritzer Zitronensaft dazu geben und die Creme mit Pfeffer und Salz würzen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und untermengen.

Den Skyr-Lachsaufstrich großzügig auf das Brot schmieren. Im Kühlschrank hält er sich problemlos ein bis zwei Tage.

Perfekt für ein leckeres Sonntagsfrühstück!

