

St Céols nach nordischer Art



Informations

Zutaten

- 1 St Céols
- 300 g Isigny-Frischkäse (Cream Cheese)
- 100 g Meerrettichcreme
- 150 g Mittelstück vom Lachsfilet
- 2 Zitronen
- 1 Limette
- 100 g Paprikatropfen
- 1 Bund Dill
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte

1. In einer Rührschüssel Frischkäse und Meerrettichcreme mit dem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.



2. Die Oberseite und die Ränder des Käses mit der Frischkäse-Meerrettich-Mischung einstreichen.
3. Die Zitronen in hauchdünne Scheiben schneiden, dann halbieren und den Käserand rundum damit belegen. Die restlichen Scheiben auf dem Käse anrichten.
4. Das Lachsmittelstück gleichmäßig würfeln. Die Hälfte des Dills hacken.
5. Die Lachswürfel und Paprikatropfen auf dem Käse verteilen und mit dem gehackten Dill und einigen der restlichen Dillspitzen garnieren.
6. Vor dem Servieren die Schale einer Limette darüber reiben.

? **Tipps und Tricks:** Für ein gleichmäßigeres Resultat und aus praktischen Gründen bietet sich zum Schneiden der Zitrone eine Aufschnittmaschine an.