



Lachs-Creme



Zutaten: 150 g Räucherlachs, 150 g Frischkäse, 1 EL Milch, 1 TL Dill, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung: Lachs waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Frischkäse mit den Fischstücken gut vermengen, Milch hinzufügen und mit einem Pürierstab fein pürieren - bis eine gleichmäßige Crème entsteht. Mit fein geschnittenem Dill, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken und für mindestes 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.



Aioli-Dip



Zutaten: 150ml Olivenöl, 1 Stk Eidotter, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Senf, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Salz

Zubereitung: Olivenöl in ein hohes Gefäß geben, Eidotter hinzugeben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Mayonnaise schlagen. Knoblauch schälen und pressen. Knoblauch, Senf und Zitronensaft zur Mayonnaise geben, mit Salz abschmecken. Schuss Olivenöl langsam zufügen und nur mehr umrühren. Den Dip für gut eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.



Wasabi-Dip



Zutaten: 2 TL Limettensaft, 1 Becher Crème fraîche, 10 g Wasabipaste, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung: In einer Schale den Limettensaft, Wasabipaste, Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.



Saucen-Dips

