



Lachs mit WOW

Avivs und Valentins Lachsaufstrich

Für den Lachsaufstrich

- 200 g Kartoffeln
- 6 EL Mayonnaise
- 2 Stück Essiggurken
- 1 Zwiebel
- 100 g Räucherlachs
- eine Handvoll Petersilie und Dille
- Schale von ½ Zitrone
- Prise Salz



Zum Verfeinern:

- Ciabatta
- Cracker
- Essiggurken
- Gewürze, wie Oregano, Paprikapulver
- 1 Gurke
- Zitronen

Und so geht's:

Für den Lachsaufstrich die Kartoffeln kochen und etwas abkühlen lassen. Anschließend schälen, zerstampfen und in eine große Schüssel geben. Den Räucherlachs, die Zwiebel und die Essiggurken nun in kleine Stücke schneiden und zu den Kartoffeln geben. Mayonnaise und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazugeben. Dille und Petersilie fein hacken und zur Mischung beimengen.

Der Lachsaufstrich kann zum Beispiel auf einem Brot oder auch auf einer Gurke serviert werden. Dafür die Gurke mit einem Schäler der Länge nach in lange Bahnen schneiden. Den Lachsaufstrich auf der Gurke verteilen und vorsichtig einrollen, sodass Häppchen entstehen.

Valentins Tipp: Damit die Lachsaufstrichbrote nicht wie gewöhnliche Pausenbrote aussehen, die Brote mithilfe von Keksausstechern in Form bringen und anschließend den Lachsaufstrich darauf verteilen. Mit einem Essiggurkerl dekorieren – WOW!

Bens und Lukas' Lachs Fingerfood

Für das Fingerfood

- 250 g Räucherlachs
- Brot, wie Pumpernickel und Toast
- Cracker
- Zucchini
- Paprika
- Gurken
- Frischkäse
- 3 gekochte Eier
- Kräuter, wie Dille, Petersilie und Thymian



Und so geht's:

Das Lachs Fingerfood, also die kleinen Häppchen, könnt ihr ganz nach eurem Belieben, kreativ zubereiten. Ihr könnt zum Beispiel Pumpernickel mit ein wenig Frischkäse bestreichen, etwas Räucherlachs darauflegen und mit einer Gurken- und Paprikascheibe garnieren. Oder ihr mögt lieber Toastbrot mit etwas Frischkäse, Räucherlachs, Dill und einem gekochten Ei.

Lukas' Tipp: Pumpernickel mit einem Keksausstecher ausstechen, eine Scheibe Ei darauflegen. Nun etwas Frischkäse aufstreichen, dieser ist nämlich ein wahrer Superkleber. Jetzt den Räucherlachs draufgeben und mit etwas Dill garnieren.

Kyras und Ronjas Lachspäckchen

Für die Lachspäckchen (4 Portionen)

- 4 Lachsfilets
- 4 Karotten
- 100 g Schalotten
- 100 g Fisolen
- Thymian
- 200 g Brokkoli
- 2 Tomaten
- 1 Paprika
- 100 g geriebener Parmesan
- eine Handvoll Kürbiskerne
- Prise Salz
- etwas Olivenöl
- Backpapier

Und so geht's:

Ein großes Stück Backpapier abreißen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Nun das Lachsfilet darauflegen und auf beiden Seiten würzen. Jetzt sind eurer Kreativität keine Grenzen mehr gesetzt. Füllt euer Lachspaket mit allen Zutaten, die ihr gernhabt, wie zum Beispiel Fisolen, Tomaten und Brokkoli. Sind alle Zutaten im Paket gelandet, noch ein wenig Olivenöl über den Fisch geben und anschließend euren Lachs gut mit dem Backpapier einpacken. Den Fisch nun für etwa 10 Minuten bei 180°C in das Backrohr schieben, bis er schön glasig ist.

Kyras und Ronjas Tipp: Kyra und Ronja lieben Tomaten, also dürfen diese in ihrem Lachspaket auf keinen Fall fehlen. Außerdem kommen noch Kürbiskerne, Schalotten, Salat, Spinat, Fisolen, Thymian und ihre Spezialzutat dazu – Parmesan!

Alex' Lachstatar

Für das Tatar

- 200g sehr frischen Lachs
- Prise Salz
- Etwas Olivenöl
- 2 TL Dijonsenf
- Schale von 1 Limette
- Etwas Dille

Und so geht's:

Den Lachs in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Salz und Olivenöl marinieren, etwas Dijonsenf und die Schale von einer Limette unterrühren. Mit frisch gehackter Dille garnieren.