

Räucherlachs

Zutaten:

125 - 250 ml Sahne
2 - 3 Esslöffel frisch geriebener Meerrettich
Salz
Zucker
4 dünne Scheiben geräucherten Lachs
1 Zitrone
1 Zwiebel
Kapern

Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen, mit Meerrettich, Salz und Zucker abschmecken.
Den Lachs mit Zitronensaft beträufeln, auf der Meerrettichsahne anrichten und nach Belieben mit Zwiebelringen und Kapern garnieren.

Dazu passen Toast und eventuell Krabben.