



# Frischkäse- Meerrettich- Creme mit Räucherlachs im Glas

## Zubereitung:

1. Den Frischkäse zusammen mit dem Meerrettich-Schaum in eine Schüssel geben und nach Geschmack würzen.
2. Einen Spritzbeutel mit Sterntülle versehen und die Frischkäse-Creme einfüllen. Den Sack gut verschliessen.
3. Die Gurken waschen, abtrocknen und in dünne Streifen hobeln. Die Zitrone ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
4. Zum Anrichten die Meerrettich-Creme in 3-4 Gläser spritzen. Die Zitronenscheiben mit den Gurkenscheiben auf die Creme verteilen.
5. Mit dem Räucherlachs, wenig Petersilie und Lachs-Kaviar geniessen.

## Zutaten:

400 g Frischkäse  
2 Becher Haus-Sauce Meerrettich-Schaum  
Kräutersalz  
Pfeffer (rote Pfefferbeeren)  
200 g Räucherlachs  
3 kleine Gurken  
1/2 Zitrone  
Petersilie zum Garnieren  
Lachs-Kaviar (optional)

## Zubehör:

Spritzbeutel  
Spritztülle  
3-4 Gläser

**Haus-Sauce**