

Canapés mit Räucherlachs auf Zucchini-Frischkäse-Creme



Zutaten für 16 Stück:

16 Scheiben Baguette
200 g Räucherlachs
1 kleiner Zucchini (ca. 150 g)
150 g Frischkäse
1 unbehandelte Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Paprika edelsüß
Cayenne-Pfeffer
Italienische Kräuter oder Oregano (optional)
1/2 Bund Basilikum

1. Zucchini waschen, trocknen, Enden abschneiden und fein raspeln. Basilikumblätter in Streifen schneiden. Zitronenschale zur Hälfte fein abreiben. Alles mit dem Frischkäse vermengen, mit Salz und Pfeffer sowie nach Wahl alternativ zum Basilikum mit Paprika edelsüß, Cayenne-Pfeffer und italienischen Kräutern würzen.

2. Alternativ den Zucchini bei 180° im Backofen vor dem Raspeln ca. 20 min backen, dann auskühlen lassen.

3. Das Baguette schräg in Scheiben schneiden, mit

der Käsemischung bestreichen und mit passend geschnittenem Lachs belegen. Den Lachs noch mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit je einem Basilikumblatt garnieren.

Hinweise:

Erst kurz vor dem Servieren bestreichen und belegen. Diese Canapés weichen schnell durch. Die Käsecreme mit dem gebackenen Zucchini kann man schon einige Stunden vorher zubereiten.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 1h (Variante mit gebackenem Zucchini), Partygerichte, Canapés, Fisch, Räucherlachs, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023