

Obazda, Kartoffel-Käse, geräuchertes Lachsforellen-Filet

Für 4 Portionen

Obazda:

| | | |
|-------------------|--------------------|-----------------|
| 100 g Camembert | 100 g Brie | 25 g Butter |
| 100 ml Weißbier | 1 Prise Salz | 1 Prise Pfeffer |
| 1 Bisschen Kümmel | 1 Bisschen Paprika | |

Kartoffelkäse:

| | | |
|------------------|--------------------------|------------------------|
| 200 g Frischkäse | 50 g gekochte Kartoffeln | 1 Bund Schnittlauch |
| 100 g Rucola | 1 Prise Salz | 1 Prise Cayennepfeffer |

Lachsforelle:

| | | |
|--------------------------|------------------------|--------------------|
| 400 g Lachsforellenfilet | 1 Prise Salz | 1 Prise Pfeffer |
| 4 Lorbeerblätter | 1 paar Wacholderbeeren | 1 paar Buchenspäne |

Obazda:

Camembert und Brie klein schneiden und mit weicher Butter, Weißbier und Gewürzen verkneten und abschmecken. Kaltstellen.

Kartoffelkäse:

Kalte Kartoffeln fein reiben. Schnittlauch und Rucola in ca. einen Zentimeter lange Stücke schneiden und mit den Kartoffeln und dem Frischkäse vermengen. Abschmecken mit Salz und Cayennepfeffer. Kaltstellen.

Lachsforellenfilet:

Die Forellenfilets mit einer Pinzette von allen Gräten befreien. Salzen, pfeffern und ca. zehn Minuten lang bei 55 Grad mit Buchenholzspäne (mit zerdrückten Wacholderbeeren und Lorbeerblatt) im Räucherofen räuchern.

Tipp: Am besten warm servieren.

Frank Rosin am 17. September 2014