

RÄUCHERFISCH

BRUSCHETTA MIT FISCHPATÉ



tirolfisch

www.tirol-fisch.at

RÄUCHERFISCH

BRUSCHETTA MIT FISCHPATÉ

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 200 g Räucherfisch
- 200 g Frischkäse
- 100 g weiche Butter
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Zwiebel, fein gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe, gepresst
- Salz, Pfeffer
- 1 Ciabatta (oder anderes Weißbrot mit dicker Kruste)
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Die Zutaten für die Paté in der Küchenmaschine oder mit dem Schneidstab mischen, aber nicht komplett pürieren
- Salzen, pfeffern, abschmecken
- 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen; rechtzeitig auf Raumtemperatur bringen
- Backrohr (oder Grill) vorheizen, Brot schräg in Scheiben schneiden, beidseitig goldbraun rösten, nach Geschmack mit Olivenöl aromatisieren
- Fischpaté auf das lauwarmer Röstbrot streichen, rasch servieren

TIPP Garnieren mit Schnittlauch. Dazu passt ein leichter Schaumwein. Geeignet als Vorspeise oder Snack.

GUTEN APPETIT!

tirolfisch