

Lachs-Thunfisch Rilette bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Lachskotelett, 1 Dose Thunfisch in Öl, 1 mittelgroße Salatgurke, 1 kleine Zwiebel, 1 Spritzer Zitronensaft, 5 Zweige Dill.

Die Vorbereitungen:

Gurke und Zwiebel in sehr kleine Würfel schneiden. Die Lachskoteletts salzen und Pfeffern, dann in Bratfolie ca. 15 Minuten bei 175 Grad vorbereiten. Danach abkühlen lassen und entgräten. Haut entfernen. Thunfisch aus dem Öl nehmen - das Öl auffangen für später.

Die Zubereitung:

Alle festen Zutaten in einer Schüssel mischen. Danach etwa 1 Stunde kalt stellen. Nach Geschmack mit Zitronensaft und Öl verfeinern.