

Fischfarce

500	g	Fischfilet (Lachs, Zander, Hecht)
300-500	ml	Sahne
		Salz, Pfeffer zum würzen

Zubereitung

Das Fischfilet grob würfeln und leicht an frosten. Den angefrorenen Fisch in einen Kutter geben. (der ebenfalls gekühlt sein sollte). Den Fisch mit den Gewürzen ankuttern, dann langsam die Sahne zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Fischfarce aus dem Kutter nehmen und durch ein Sieb streichen. Dann zur Weiterverarbeitung kaltstellen.