

Festliche Räucherfisch Häppchen



Pumpernickeltörtchen

mit Räucherforellenaufstrich

- 1 **Holzinger**® Räucherforellenaufstrich
- 1 Pumpernickel
- Gemüse zum Garnieren

Den Pumpernickel Schicht für Schicht bestreichen und aufeinanderstapeln, danach nach Belieben in Form schneiden und verzieren.

Räucherfisch-Canapé

- Je 1 **Holzinger**® geräuchertes Forellen-und Saiblingsfilet
- Toastbrot (oder Baguette)
- 1 Becher Frischkäse
- ½ Becher Sauerrahm
- 1 BIO Zitrone
- Worcestersauce
- Salz
- Pfeffer
- Dill
- Gemüse zum Garnieren

Frischkäse mit dem Sauerrahm verrühren, etwas Zitronenschale und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen. Mit ein paar Tropfen Worcestersauce abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen

Weißbrot toasten und ausstechen, anschließend mit dem Frischkäse bestreichen und mit einem Räucherfisch belegen. Zum Schluss mit etwas Dill garnieren.