



LACHS RISOTTO

US PHIPU'S CHUCHI



4 Portionen



30 Minuten

ZUTATEN

500g Rauch oder Gravedlachs
1 EL Olivenöl
1 Zwiebel (feinngeschnitten)
400g Risottoreis (z.B. Arborio)
3 dl Weisswein
Saft von einer Limette
1L Gemüsebrühe
1 EL Meerräucher Cantadoux

ANLEITUNG

1. Lachs in streifen schneiden.
2. Das Öl in der Pfanne erhitzen.
3. Die Zwiebeln glasig dünsten.
4. Dann Risottoreis dazu geben und kurz mit dünsten.
5. Mit dem Weisswein und dem Limettensaft ablöschen.
6. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis cremig und al dente ist.
7. Risotto vom Herd nehmen, den Cantadoux darunter rühren.
8. Danach den Lachs darunter mischen.





LACHS QUICHE

US PHIPU'S CHUCHI



4 Portionen



50 Minuten

ZUTATEN

500g Rauchlachs oder Gravedlachs

2 Eier

250g Sauer Halbrahm

1 Bund frischen Dill

Salz wenn Gravedlachs

Pfeffer wenn Rauchlachs

Kuchenteig 30cm Ø

ANLEITUNG

1. Dill und Lachs fein schneiden.
2. Denn Guss vorbereiten. Dazu Eier, Saurer Halbrahm, Dill und Lachs sowie Salz/Pfeffer mischen.
3. Denn Kuchen Teig in der Form bei 200°C für 8 Minuten «Blindbacken». Danach den Guss bei Geben und für 25-30 Minuten bei 180°C backen.
4. Die Quiche für 5-10 Minuten abkühlen lassen.





LACHS TARTAR

US PHIPU'S CHUCHI



4 Portionen



20 Minuten

ZUTATEN

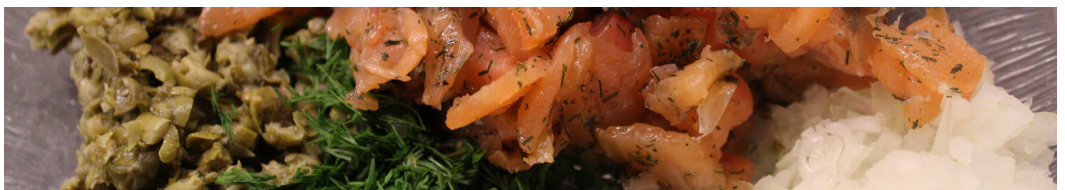
500g Rauch oder Gravedlachs
2 Frühlingszwiebeln
1 Esslöffel milder Senf
2 Esslöffel Meerrätich Cantadoux
2 cl Anisspirituose (Pastis/Perno)
Saft von einer Zitrone
Salz und Pfeffer

Zitronen und Zwiebelringe

Tost

ANLEITUNG

1. Den Lachs in 2mm grosse Würfel schneiden.
2. Frühlingszwiebeln sehr fein schneiden.
3. Alle Zutaten gut mit dem Lachs und den Frühlingszwiebeln mischen.
4. Zum Garnieren Zitronen/Limetten Scheiben und Zwiebelringe.
5. Toast oder Pumpernickel dazu servieren.





LACHS FLAMKUCHEN

US PHIPU'S CHUCHI



4 Portionen



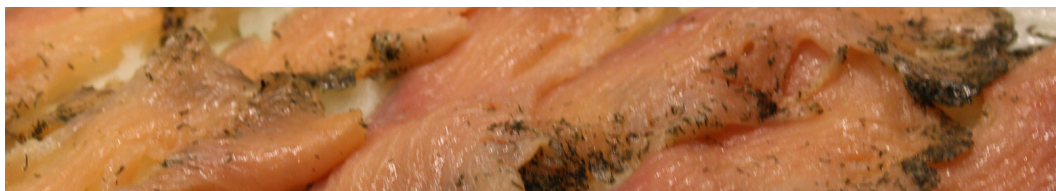
20 Minuten

ZUTATEN

500g Rauch oder Gravedlachs
2 Flammkuchenteige à ca. 180g
1 grosse Zwiebel
200g Saurer Halbrahm
Salz und Pfeffer

ANLEITUNG

1. Lachs und Zwiebel in streifen/scheiben schneiden.
2. Ausgerollten Flammkuchenteig mit Saurer Halbrahm bestreichen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Geschnittene Zwiebeln verteilen
5. Mit Lachs streifen/scheiben belegen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 250C° wahren 7-9 Minuten Knusprig backen.





LACHS WRAPS

US PHIPU'S CHUCHI



4 Portionen



15 Minuten

ZUTATEN

500g Rauch oder Gravedlachs

6 Fajitas

200g Meerrettich Cantadoux

180g Natur Joghurt

Saft einer Limette

Salz und Pfeffer

ANLEITUNG

1. Aus dem Cantadoux, dem Joghurt und dem Limetten Saft eine Creme mischen.
2. Die Fajitas mit der Creme bestreichen.
3. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
4. Mit den Lachs Scheiben belegen.
5. Die belegten Fajitas satt rollen und davon mundgerechte Röllchen schneiden.
6. Eignet sich auch als Apéro oder als Vorspeise mit Salat.





LAXSTÜBLI

3047