



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats **Oktober 2011**

Makrele, Apfel und Schnittlauch Paté

von Annette Forsyth

Eine leckere Fischvorspeise, die am besten ein paar Stunden vor dem Verzehr gekühlt wird. Wenn der Besuch dann kommt, gibt es fast nichts mehr zu tun.

Zutaten für 6 Personen

- 3 geräucherte Makrelenfilets**
- 3 säuerliche Äpfel**
- 375 g Philadelphia oder Philadelphia Lite**
- 2 EL Meerrettichsahne oder nach Geschmack**
- 3 EL Zitronensaft**
- eine großzügige Menge grober schwarzer Pfeffer**
- 2 EL Schnittlauchröllchen**

Zubereitung

- 1.** Die restliche Gräten von den Fischfilets entfernen, das Fischfleisch fein zerteilen und in eine Schüssel geben.
- 2.** Die Äpfel schälen, entkernen, in ca. 2 mm dicke, fingernagelgroße Stücke schneiden und vorsichtig mit dem Fischfleisch vermischen.
- 3.** In einer anderen Schüssel den Philadelphia zusammen mit der Zitrone, der Meerrettichsahne (zunächst weniger zugeben und lieber später noch einmal abschmecken, da Meerrettich schnell dominant sein kann), dem Schnittlauch und dem Pfeffer so lange rühren, bis die Masse weich genug ist um die Apfelfischmischung leicht unterzurühren.
- 4.** Nun die Apfel – Fisch- Mischung unterrühren, noch einmal abschmecken und ab in den Kühlschrank. Salz wird in der Regel nicht benötigt, da der Fisch salzig genug ist.
- 5.** Zum Servieren die gut gekühlte Fischpaté mit zwei Esslöffeln in eiförmige Portionen formen, mit Zitronenscheiben, Schnittlauch oder Kresse garnieren und frisch genießen.

Tipp:

Wer möchte, kann einen Teil des Philadelphia mit Joghurt ersetzen.
Dazu passt leckeres Brot und ein kleiner Salat.

Guten Appetit!