

Paté von der Räuchermakrele

Zutaten:

2 geräucherte Makrelen

100 g Butter

Crème fraîche

Sahne

Salz, Pfeffer

Zitronensaft, Zitronenschale

Zubereitung:

Geräucherte Makrele sorgfältig entgräten und das Fleisch mit 2 Gabeln zerrupfen.

Mit weicher Butter und ein wenig Crème fraîche und noch weniger Sahne geschmeidig rühren.

Mit Salz, Pfeffer (weiß), etwas Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale frisch abschmecken.