

### Zutaten

- 600 g Lachsfilet, ohne Haut
- 1 rote Chilischote
- 3 Eier
- 400 ml Schlagsahne, gut gekühlt
- 1 EL scharfer Senf
- 2 EL frisch gehackter Dill
- 1 EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer



## Lachspastete mit Gurkenbaum

je 10 Portionen | 180° C Umluft | Zubereitung: 40 Min. | Gesamt: 8 Std. 40 Min.

### Zubereitung:

Den Lachs und die Chilischote waschen, trocken tupfen, grob klein schneiden. Lachs, Chilischote, Eier, Sahne und Senf in eine Schüssel geben und mit dem Mixstab fein pürieren. Die Lachsmasse mit Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Alles in eine 6 cm ofenfeste Form geben und glatt streichen. Die Form auf ein hohes Backblech stellen und das Backblech mit heißem Wasser füllen. Die Masse mit Backpapier abdecken und für ca. 1 Stunde im Backofen garen. Nach dem Garvorgang die Form aus dem Backofen nehmen, für 2 Stunden abkühlen lassen und für mind. 5 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Gurken mit einem Sparschäler in lange Streifen schneiden. Vor dem Servieren die Lachspastete aus der Form stürzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gurkenscheiben in Wellenform aufspießen und in die Lachspastetenhäppchen stecken.

**Tipp** Roter Kaviar ist eine schöne Ergänzung zu diesem Rezept.