

# Vorspeise Gurkensuppe mit Fischbäll. & Speckbrötchen

## Rezeptteil 3 von 4 Lachs-Öl

---

6 Personen

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
100 g	Räucherlachs
60 ml	Olivenöl
1 EL	Dill
	Zitrone
	Chili

### Vorbereitung

1. Den Räucherlachs fein würfeln.
2. Das Olivenöl in eine runde Schale gießen.
3. Zitrone abreiben und auspressen, getrennt aufheben
4. Chili sehr fein schneiden.

### Zubereitung

Dill, Lachswürfel und Öl mit einem Schneebesen gut vermischen.  
Mit etwas Zitronensaft und -abrieb sowie Chili abschmecken.