St Céols mit Räucherhering und Meerrettich

Informations

Zutaten

- 1 St Céols
- 300 g Isigny-Frischkäse (Cream Cheese)
- 100 g Meerrettichcreme
- 40 g Neuseeländer Spinat
- 100 g Räucherhering
- 2 mittelgroße Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 100 g Röstzwiebeln
- 5 cl Walnussöl von A l'Olivier
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

1. In einer Rührschüssel Frischkäse und Meerrettichcreme mit dem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Oberseite und die Ränder des St Céols mit der Frischkäse-Meerrettich-Mischung einstreichen.
2. Die Oberseite und die Ränder des St Céols in Röstzwiebeln wälzen.
3. Die Oberseite mit den Blättern des Neuseeländer Spinats bedecken und die gesamte Füllung darauf verteilen: Hering, Karotten, rote Zwiebeln, diese Zutaten wurden zuvor klein geschnitten und in etwas Walnussöl leicht mariniert.
4. Mit geviertelten Zitronenscheiben garnieren.

? **Tipps und Tricks:** Mit etwas Öl von der Heringsmarinade und einer Scheibe leicht geröstetem Schwarzbrot servieren.