



# Frischkäseterrine mit Bärlauch und einer Rauchlachsrose

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich, leichte Vorspeise, stimmig, lecker, zu jeder Jahreszeit

## Zutaten

- 1 Bund frischer Bärlauch
- 1 kleine grüne Gurke in dünnen Scheiben
- 250 g Frischkäse
- 175 g Creme Fraiche
- 75 ml geschlagene Sahne
- Etwas Zitronensaft
- 2 Blatt Gelatine
- Salz, frisch gemahlner Pfeffer, eine Prise Zucker, eine Prise Cayennepfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Frischkäsemasse:

### Schritt2

Den Frischkäse mit Crème Fraiche und den Gewürzen gut verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser 2-3 min. einweichen, auflösen / erhitzen (das geht in der Mikrowelle ganz gut) und

### Schritt3

in die Frischkäsemasse einrühren.

### Schritt4

Die Bärlauch Streifen unterheben, kalt stellen, anziehen lassen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

## **Schritt5**

Der Terrinenaufbau:

## **Schritt6**

Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, mit den dünn geschnittenen Gurkenscheiben dicht an dicht auslegen.

## **Schritt7**

Die Käsemasse einfüllen, aufstoßen, damit sich keine Blasen bilden.

## **Schritt8**

1 - 2 Stunden auskühlen lassen, besser am Vortag erledigen.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Die Terrinenform stürzen, (geht mit der Klarsichtfolie recht einfach) und mit einem, in heißem Wasser erwärmten Messer, portionieren.

## **Schritt11**

Dazu reiche ich etwas marinierten Frisèe Salat, marinierte Kirschtomaten und hauchdünn geschnittene Champignonscheiben. Ein Scheibchen zur Rose gedrehten Rauchlachs, sowie knuspriges Baguette oder Ciabatta Brot.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** lecker, leicht, stimmig, zu jeder jahreszeit

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frischkaeseterrine-mit-baerlauch-und-einer-rauchlachsrose/>