

# **Pralinen von Räucherlachs mit Frischkäse - Dillfüllung**

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Üppig, stimmig, herzhaft, dekorativ, leckere Fingerfood

## **Zutaten**

- 500 g Rauchlachs in dünnen Scheiben
- 200 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
- 1 kleines Bund frischer Dill, gehackt
- 100 g geschlagene Sahne
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 2 Tl frisch geriebener Meerrettich
- Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Den Frischkäse mit dem Meerrettich glatt rühren, herzhaft mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

### **Schritt2**

Etwa 180 g Rauchlachs in möglichst kleine Würfel schneiden.

### **Schritt3**

Die eingeweicht Gelatine gut ausdrücken und mit 2 El der Sahne in einem kleinen Topf erwärmen, auflösen.

### **Schritt4**

Unter die Masse rühren, etwas anziehen lassen. Die restliche, steif geschlagene Sahne unter heben, ebenso die Lachswürfel und den frischen Dill.

## **Schritt5**

Nunmehr einen Eisportionierer (3 - 4 cm Durchmesser) oder eine kleine Soßenkelle mit zugeschnittenen Lachsscheiben auslegen und die Masse „bündig“ einfüllen. Ev. überstehenden Fisch einschlagen oder abschneiden.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Für ca. 30 min. in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen und auf Gartenkresse anrichten, mit einem Dillsträußchen servieren.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** chic, edel, farce, fisch, frisch, modern, pikant, sahnig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pralinen-von-raeucherlachs-mit-frischkaese-dillfuellung/>