

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/>