

Räucherlachspralinen

- **Portionen:** 29
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '29', 'yield' : '' });
```

Dekorativ, leckere Fingerfood die jedem Gast schmeckt

Zutaten

- 500 g Räucherlachs in Scheiben
- (Davon 180 g in kleinen Würfeln)
- 200 g Frischkäse wie: Philadelphia oder Gervais
- 100 g geschlagene Sahne
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 2 Tl frisch geriebener Meerrettich
- 1 kleines Bund frischer Dill, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Gelatine zunächst mit kaltem Wasser bedecken, einweichen, danach gut ausdrücken, mit 2 El Sahne erhitzen, auflösen.

Schritt3

Etwa 180 g Räucherlachs in recht kleine Würfel schneiden.

Schritt4

Besonders schöne, gleichmäßige, nicht zu große Scheiben zum Füllen zurück lassen.

Schritt5

Den Frischkäse mit etwas Milch glatt rühren, den geriebenen Meerrettich und den Dill zum Frischkäse geben, Die aufgelöste Gelatine unterheben, glatt rühren.

Schritt6

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken. Die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unterheben; im Kühlschrank etwas anziehen lassen.

Schritt7

Nunmehr jeweils 1 dünne Rauchlachsscheibe in einen Eisportionieren geben, auskleiden.

Schritt8

Mit der Masse „bündig“ füllen; Überstehendes einschlagen.

Schritt9

Die Pralinen vor dem Servieren noch einmal im Kühlschrank ca. 30 min. kalt stellen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Auf frischen Frisèe Blättern anrichten und mit einem Dillsträußchen garnieren.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/raeucherlachspralinen/>