



# 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/>