Rauchforellen-Rillette

- **Küche:**Französisch

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Als kleine Vorspeise auf frischen Salaten oder als leckerer Aufstrich auf knusprigem Brot, gut vorzubereiten, köstlich

Zutaten

- 125 g geräuchertes Forellenfilet
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 1 EL Fenchelsaat im Teebeutel
- 120 g Fenchelknolle ohne Strunk, mit Grün, in kleinen Würfeln
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 80 g Butter
- 60 ml Wermut Noilly Prat
- 100 g geschlagene Sahne
- Feines Meersalz Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Forellenfilet mit einer Gabel zerdrücken, das Fenchelgrün fein hacken.Fenchelsaat mit dem Stabmixer zerkleinern oder im Mörser grob zerstoßen.

Schritt3

In einer Stielpfanne mit 1 El Butter die Schalotten-, und den frischen Fenchelwürfeln 1-2 min. anschwitzen. Mit Noilly Prat und 2 El Wasser aufgießen, 8-10 min. leise köcheln lassen, weich dünsten.

Schritt4

Durch ein Küchensieb gießen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen.

Schritt5

Die aufgefangenen Zwiebeln und Fenchelwürfel wieder dazu geben, abkühlen lassen.

Schritt6

Danach die geschlagene Sahne unter heben, salzen, pfeffern, kalt stellen.

Schritt7

Die restliche Butter in einer Stielpfanne zur "Nussbutter" bräunen und auf das erkaltete Rillette geben.

Schritt8

Das Fenchelgrün darüber streuen und gut durchgekühlt zu Tisch geben.

Schritt9

.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** fisch, hausgemacht, kleine vorspeise, party, unkompliziert

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rauchforellen-rillette/