

# Sommerliche bunte Frischkäse Terrine mit Gemüse und Rauchlachs, Balsamico Reduktion

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, leicht, sommerlich – bunt, frisch und lecker

## Zutaten

- Für die Terrine:
- 150 g Frischkäse z. B. Philadelphia
- 200 ml Sahne
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 50 g Basilikumblätter
- 200 g Rauchlachs in Scheiben
- Salz, Pfeffer
- Die Einlage:
- 50 g junger Lauch, klein gewürfelt
- 50 g Knollensellerie, klein gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Für die Reduktion:
- 100 ml Balsamico Essig
- 1 TL Zucker
- 2 Msp. Kartoffelstärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

## **Schritt2**

Die Vorbereitungen.

## **Schritt3**

Die Gelatine in kaltem Wasser 2 - 3 min. einweichen, das gewürfelte Gemüse in Salzwasser „bissfest“ garen.

## **Schritt4**

Eine Terrinenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen, dann folgen die Basilikumblätter und eine Schicht Rauchlachs.

## **Schritt5**

Die Masse:

## **Schritt6**

Den Frischkäse mit etwas von der Sahne zunächst glatt rühren und die gut ausgedrückte, erhitzte Gelatine unterrühren.

## **Schritt7**

(Das geht in der Mikrowelle ganz gut oder eben auf dem Herd) Salzen, pfeffern, die Gemüsewürfel und den Schnittlauch unterheben. Mit der restlichen, geschlagenen Sahne in zwei Schritten auflockern, nachschmecken und in die Terrinenform geben.

## **Schritt8**

Glattstreichen, etwas „aufstoßen“, damit sich keine Blasen bilden und mit der überstehenden Klarsichtfolie verschließen.

## **Schritt9**

Für 2 - 3 Stunden kalt stellen

## **Schritt10**

Den Balsamico mit dem Zucker einköcheln, etwas Kartoffelstärke einrühren und so lange köcheln lassen, bis die Konsistenz sirupartig ist.

## **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt12**

Das Stürzen der Terrine mithilfe der Klarsichtfolie ist recht einfach.

## **Schritt13**

Mit einem heißen Messer portionieren und auf gekühlten Vorspeisentellern mit einem kleinen,

bunten Salatbouquet anrichten.

#### **Schritt14**

Ev. von der Balsamico Reduktion darüber träufeln.

#### **Schritt15**

Gern reiche ich dazu ein getoastetes Vollkorn - oder Nussbrot.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerliche-bunte-frischkaese-terriner-mit-gemuese-und-rauchlachs-balsamico-reduktion/>