



## Lachs-Frischkäse-Terrine

KSW 19.04.2013, Vorspeisen

**vorbereitung** 40 • **portionen** 10 - 12 • **schwierigkeitsgrad** Mittel •  
**quelle** KSW Rezepte Service

### ZUTATEN

6 Blatt weisse Gelatine

250g Frischkäse

1 El geriebener Meerrettich

150g Quark

1 El Milch

Salz

Weisser Pfeffer aus der Mühle

1 El Zitronensaft

1 Tl abgeriebene, unbehandelte  
Zitronenschale

150ml Sahne

200g Räucherlachs

### ZUBEREITUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse mit dem Meerrettich, Quark und der Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und – schale würzen. Die Sahne steif schlagen.

Die Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Käsecreme unter die Gelatine rühren, diese dann unter die restliche Käsemasse rühren und die geschlagene Sahne unterheben. Abschmecken.

Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und unter die Frischkäsemasse ziehen. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden.

Die Creme einfüllen. Mit überstehender Folie abdecken und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen. Dann aus der Form stürzen, die Folie abziehen und in Scheiben geschnitten servieren.

Dazu nach Belieben pochierten und gebeizten Lachs mit Saucen (z.B. Senfsauce, Mayonnaise,...) servieren.

N5 Kochloft Worb | 19. April 2013

### NOTIZEN

Kühlzeit ca. 4h