Rezept

Lachsforellentimbale

Ein Rezept von Lachsforellentimbale, am 06.06.2025

Zutaten

600 g	Lachsforellenfilet, gut gekühlt
200 g	eiskalte Sahne
	Pfeffer
2 EL	Limettensaft
1 EL	Crème fraîche
2 EL	Zitronensaft
	Salz
1	reife Avocado
	je 1/2 Bund Petersilie und Dill
1 EL	Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 FÖRMCHEN (JE 150 ML INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Fisch würfeln, mit Zitronensaft beträufeln, portionsweise mit der Sahne pürieren. Salzen und pfeffern.

2. Avocado halbieren, Fruchtfleisch herausheben, mit Limettensaft mischen. Kräuter waschen, Blättchen mit Pfeffer und wenig Salz zur Avocado geben, pürieren. Crème fraîche unterziehen.

3. Ofen auf 180° vorheizen. Förmchen fetten, die Hälfte der Fischfarce einfüllen. Mit einem Teelöffel eine Mulde in die Farce drücken. Avocadomousse hineingeben. Mit restlicher Farce bedecken, festdrücken und glatt streichen.

4. Im Wasserbad im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. garen. Abgekühlt stürzen.