Rezept

Lachsterrine mit Frischkäse

Ein Rezept von Lachsterrine mit Frischkäse, am 10.06.2025

Zutaten

2 Blatt	weiße Gelatine
100 g	Magerquark
	Jodsalz
1 EL	Zitronensaft
1/2 Bund	Dill
150 g	Räucherlachs
100 g	Frischkäse (5 % Fett)
	weißer Pfeffer
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
	Frischhaltefolie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN (1 AUFLAUFFORM 0,5 l INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine einweichen. Den Lachs mit Quark und Frischkäse im Mixer oder mit dem Zauberstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale würzen. Den Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken.

2. Die Gelatine tropfnass bei schwacher Hitze auflösen. Zunächst mit 3 EL der Lachscreme verrühren, dann unter die restliche Lachscreme ziehen.

3. Die Form mit Frischhaltefolie auslegen. Die Hälfte der Lachscreme einfüllen und mit dem Dill bestreuen. Die restliche Lachscreme darauf verstreichen. Abdecken und im Kühlschrank in ca. 5 Std. gelieren lassen.

4. Die Terrine stürzen und in Scheiben schneiden. Mit einem Champignon-Feldsalat servieren.