

Rezept

Mini-Pâtissons mit Lachsfarce

Ein Rezept von Mini-Pâtissons mit Lachsfarce, am 23.04.2024

Zutaten

150 g Lachsfilet	16 Mini-Pâtissons (ca. 5 cm Durchmesser)
1 Schalotte	3 EL Sahne
2 EL Frischkäse	1 Eiweiß
1 TL frisch gepresster Zitronensaft	Salz
Pfeffer	16 Kapernäpfel
200 ml Gemüsebrühe	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und fein würfeln. In einen Gefrierbeutel geben und 30 Min. ins Eisfach legen. Inzwischen die Pâtissons gründlich waschen, putzen und abtrocknen. Von der gewölbten Seite eine ca. 5 mm hohe Kappe abschneiden und die Kürbisse mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Die Schalotte schälen und fein hacken.
2. Das Lachsfilet mit der Sahne, dem Frischkäse, 1 TL gehackter Schalotte, Eiweiß und Zitronensaft im Mixer glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. In jeden Pâtisson einen Kapernäpfel legen und die Lachsmasse daraufspritzen. In einen Dämpfeinsatz geben und über kochendem Wasser 12-15 Min. dämpfen oder in einer Auflaufform mit etwas Brühe im Ofen bei 180° 15-20 Min. garen.