



Frischkäseterrine mit Bärlauch und einer Rauchlachsrose

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Köstlich, leichte Vorspeise, stimmig, lecker, zu jeder Jahreszeit

Zutaten

- 1 Bund frischer Bärlauch
- 1 kleine grüne Gurke in dünnen Scheiben
- 250 g Frischkäse
- 175 g Creme Fraiche
- 75 ml geschlagene Sahne
- Etwas Zitronensaft
- 2 Blatt Gelatine
- Salz, frisch gemahlner Pfeffer, eine Prise Zucker, eine Prise Cayennepfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Frischkäsemasse:

Schritt2

Den Frischkäse mit Crème Fraiche und den Gewürzen gut verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser 2-3 min. einweichen, auflösen / erhitzen (das geht in der Mikrowelle ganz gut) und

Schritt3

in die Frischkäsemasse einrühren.

Schritt4

Die Bärlauch Streifen unterheben, kalt stellen, anziehen lassen und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Schritt5

Der Terrinenaufbau:

Schritt6

Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, mit den dünn geschnittenen Gurkenscheiben dicht an dicht auslegen.

Schritt7

Die Käsemasse einfüllen, aufstoßen, damit sich keine Blasen bilden.

Schritt8

1 - 2 Stunden auskühlen lassen, besser am Vortag erledigen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Terrinenform stürzen, (geht mit der Klarsichtfolie recht einfach) und mit einem, in heißem Wasser erwärmten Messer, portionieren.

Schritt11

Dazu reiche ich etwas marinierten Frisèe Salat, marinierte Kirschtomaten und hauchdünn geschnittene Champignonscheiben. Ein Scheibchen zur Rose gedrehten Rauchlachs, sowie knuspriges Baguette oder Ciabatta Brot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** lecker, leicht, stimmig, zu jeder jahreszeit

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frischkaeseterrine-mit-baerlauch-und-einer-rauchlachsrose/>