

Sommerliche bunte Frischkäse Terrine mit Gemüse und Rauchlachs, Balsamico Reduktion

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, leicht, sommerlich – bunt, frisch und lecker

Zutaten

- Für die Terrine:
- 150 g Frischkäse z. B. Philadelphia
- 200 ml Sahne
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 50 g Basilikumblätter
- 200 g Rauchlachs in Scheiben
- Salz, Pfeffer
- Die Einlage:
- 50 g junger Lauch, klein gewürfelt
- 50 g Knollensellerie, klein gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Für die Reduktion:
- 100 ml Balsamico Essig
- 1 TL Zucker
- 2 Msp. Kartoffelstärke

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen.

Schritt3

Die Gelatine in kaltem Wasser 2 - 3 min. einweichen, das gewürfelte Gemüse in Salzwasser „bissfest“ garen.

Schritt4

Eine Terrinenform zunächst mit Klarsichtfolie auslegen, dann folgen die Basilikumblätter und eine Schicht Rauchlachs.

Schritt5

Die Masse:

Schritt6

Den Frischkäse mit etwas von der Sahne zunächst glatt rühren und die gut ausgedrückte, erhitzte Gelatine unterrühren.

Schritt7

(Das geht in der Mikrowelle ganz gut oder eben auf dem Herd) Salzen, pfeffern, die Gemüsewürfel und den Schnittlauch unterheben. Mit der restlichen, geschlagenen Sahne in zwei Schritten auflockern, nachschmecken und in die Terrinenform geben.

Schritt8

Glattstreichen, etwas „aufstoßen“, damit sich keine Blasen bilden und mit der überstehenden Klarsichtfolie verschließen.

Schritt9

Für 2 - 3 Stunden kalt stellen

Schritt10

Den Balsamico mit dem Zucker einköcheln, etwas Kartoffelstärke einrühren und so lange köcheln lassen, bis die Konsistenz sirupartig ist.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Stürzen der Terrine mithilfe der Klarsichtfolie ist recht einfach.

Schritt13

Mit einem heißen Messer portionieren und auf gekühlten Vorspeisentellern mit einem kleinen,

bunten Salatbouquet anrichten.

Schritt14

Ev. von der Balsamico Reduktion darüber träufeln.

Schritt15

Gern reiche ich dazu ein getoastetes Vollkorn - oder Nussbrot.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sommerliche-bunte-frischkaese-terriner-mit-gemuese-und-rauchlachs-balsamico-reduktion/>