

Frischkäse-Terrine

Nach dem Rezept von „Die Käsemacher“



Frischkäse-Terrine © Waldviertel Tourismus, PhilippSassmann

Infos

 00:40 h  Leicht

Merkmale

- Fit & Gesund

Zubereitung

Eine Kastenform (Inhalt ca. 1 Liter) mit Frischhaltefolie glatt auslegen.

Für die Einlage Lauch putzen. Salzwasser aufkochen, Lauch darin bissfest kochen, herausheben, kalt abschrecken und mit Küchenpapier trockentupfen.

Obers cremig schlagen und kühl stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, 1 EL Kren und Sauerrahm glatt rühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. 60 ml vom Lauchkochwasser erhitzen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Frischkäse mit der Gelatinemischung und der Hälfte vom Obers verrühren, übriges Obers unterheben.

Zutaten

3 Becher „Feine Ziege“ von „Die Käsemacher“
100 g Sauerrahm
200 ml Schlagobers
150 g Grüne Lauchblätter
8 Blatt Gelatine
2 Stk. geräucherte Forellenfilets
3 EL Kren (frisch gerissen, fein)
Salz
Pfeffer

Zutaten für 6 Portionen

Boden der Form in der Mitte mit Lauch belegen.
Die Hälfte der Frischkäsemasse darauf
verstreichen, mit den Forellenfilets belegen, übrige
Masse darauf verstreichen. Terrine mit
Frischhaltefolie zudecken und zum Festwerden am
besten über Nacht kühl stellen.

Terrine aus der Form stürzen, Folie entfernen.
Terrine in Scheiben schneiden und mit 2 EL Kren
bestreut servieren.

Quellenangabe

Dieser Rezepttipp stammt von „[Die Käsemacher](#)“.