

Zutaten für 5 Personen – 10 Pralinen:

- 5 Sch. Räucherlachs
- 100 g Landfrischkäse
- 30 g Räucherlachsabschnitte, in kleinen Würfeln
- Kren, gerieben
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer frisch gemahlen
- ½ Bl. Gelatine

Garnitur:

- Crème Fraîche
- Forellenkaviar
- Dille

Herstellung:

1. Die Räucherlachsabschnitte auf einem Brett mit Klarsichtfolie ausgelegt ausbreiten
2. Scheiben quer in der Mitte durchteilen.
3. Frischkäse, kleingeschnittene Räucherlachsabschnitte, geriebener Kren, Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer verrühren.
4. Eingeweichtes Gelatineblatt erwärmen und unter Massenausgleich zur Landfrischkäsemasse geben.
5. Kleine Kugeln formen, in die Mitte der Lachsabschnitte setzen.
6. Die Lachsabschnitte darum herum zu Kugeln formen.
7. Eventuell mit Gelatine überziehen.
8. Mit Crème Fraîche, Forellenkaviar und Dille ausfertigen.

