

# Räucherforellenparfait mit Räucherlachs und kleinem Salat

4 Portionen

## Zutaten

200 g geräuchertes Forellenfilet  
20 g Joghurt  
20 g Sahne  
Zitrone  
Salz, Pfeffer  
3 Stück Blattgelatine  
60 g Räucherlachs  
gehackten Dill  
verschiedene Blattsalate geputzt  
3 EL Olivenöl  
1 EL Sherryessig  
Salz und Pfeffer



## Zubereitung

Das geräucherte Forellenfilet mit Joghurt im Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Anschließend die aufgelöste Blattgelatine sowie den fein geschnittenen Räucherlachs und gehackten Dill untermischen. Zum Schluss das halbgeschlagene Obers unterziehen und in mit Klarsichtfolie ausgelegte Dariolformen oder Kaffeetassen einfüllen. Für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Blattsalat nach Wahl gefällig anrichten mit Olivenöldressing marinieren.  
Das Räucherforellenparfait darauf stürzen und anschließend servieren.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam!**