

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!