



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

## Lachsfarce - beliebtes Traditionsrezept mit Lachs



### Einkaufsliste:

Lachs, frisch, 500 g, frisch

Sahne, 500 ml

Gelatine fix, 1 Beutel

Dill, 1 Bund

Schalotten, 2

Zitronensaft, 1 EL




Pfeffer

Salz



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

	 einfach	 preiswert
 kalt servieren		
		

### Vorbereitung:

- Lachs filetieren und in kleine Würfel schneiden,
- für ca. 1 Std. in das Gefrierfach legen,
- 250 ml Sahne steif schlagen und
- zusammen mit der restlichen Sahne kühlen,
- Dill klein hacken,
- Schalotten in kleine Würfel schneiden und ca. 1 min. blanchieren,
- auf Küchenkrepp abtropfen

### Zubereitung:

- den stark gekühlten Lachs, die flüssige Sahne,
- die Schalotten, den Dill und Gelatine fix in einem Mixer pürieren,
- in eine Schüssel geben und
- die Schlagsahne vorsichtig unterheben,
- mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken,
- in kleine Gläser füllen und ca. 4 Std. in den Kühlschrank stellen,
- mit Dill dekorieren und gut gekühlt servieren



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

**Tipps:**

- Es ist sehr wichtig, dass die Zutaten gut gekühlt sind.
- Gelatine fix bzw. Gelatinepulver ist einfach zu verarbeiten. Ihr könnt aber natürlich auch Blattgelatine, Agar Agar o.ä. verwenden.
- Statt mit frischem Lachs schmeckt die Farce auch mit geräuchertem Lachs.
- Zusammen mit der Schlagsahne könnt ihr zusätzlich Nordseekrabben, Garnelen, Flusskrebse, etc. unterheben.
- Wieviel Gelatine o.ä. ihr verwendet, hängt von der gewünschten Konsistenz ab. Das müsst ihr ggf. ausprobieren (siehe auch Packungsbeilage).

**Dazu schmeckt:**

- frisches Baguette.

**Als Wein harmoniert :**

- ein eisgekühlter Blanc de Noir von der Ahr.