

## Lachstimbale mit Zuckerschotensalat

Genussvoll und edel, mit leichter Limettennote



1 Std. 30 min.

**Zutaten für 6 Portionen:**



500 g Lachsfilet, 2 Eier  
2 EL trockener weißer Wermutwein (Noilly Prat)  
250 g Sahne, Salz, Pfeffer  
1 Packung (150 g) Bresso Frischkäse  
Balance mit Kräutern aus der Provence  
300 g geräucherter Lachs in dünnen Scheiben  
Öl für die Förmchen  
1 Bio-Limette, 1 Eigelb, Cayennepfeffer  
6 EL Olivenöl, 3 EL Sonnenblumenöl  
300 g Zuckerschoten  
½ Bund Kerbel

### Zubereitung

Das Lachsfilet kalt abspülen, trockentupfen, entgräten und in grobe Würfel schneiden. Für 20 Min. im Tiefkühler anfrieren. Herausnehmen und portionsweise mit Eiern, Wermut und Sahne im Mixer fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen. Bresso Frischkäse Balance mit Kräutern aus der Provence untermischen. Die Lachsфарce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt kühl stellen.

Den Backofen auf 170 C° vorheizen. Sechs kleine hitzefeste Förmchen (ersatzweise dickwandige Tassen) leicht mit Öl einpinseln und mit Frischhaltefolie auslegen. Jeweils 1-2 Scheiben Räucherlachs hineinlegen. Die Lachsфарce einfüllen und die Förmchen auf der Küchenarbeitsplatte leicht aufstoßen, so dass Luftlöcher entweichen können. Die Förmchen mit der Klarsichtfolie verschließen und mit jeweils einem Bogen Alufolie zudecken.

Die Förmchen in die Fettpfanne des Backofens stellen. So viel heißes Wasser angießen, dass die Förmchen zu zwei Drittel im Wasser stehen. In den Ofen schieben und 40 Min. garen. Herausnehmen, die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Sobald sie kalt sind, für mind. 6 Std. in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren für die Limettenmayonnaise die Limette abspülen, trockenreiben, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die zimmerwarmen Eigelb in eine Schüssel geben. 1 EL Limettensaft und eine gute Prise Salz untermischen. Zunächst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl 4 EL Olivenöl sowie das Sonnenblumenöl mit einem Schneebesen untermischen, so dass eine dicke Mayonnaise entsteht. Limettenschale und Cayennepfeffer untermischen. Die Mayonnaise zudecken.

Für den Zuckerschotensalat die Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser ca. 1 Min. sehr knackig blanchieren. Abgießen und kalt abspülen. 2 EL Limettensaft, das restliche Olivenöl, 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und mit den Zuckerschoten mischen. Kerbel abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen.

Zum Anrichten die Lachstimbales aus den Förmchen lösen, Folie entfernen und zusammen mit den Zuckerschoten und der Limettenmayonnaise auf Tellern anrichten.

### Juliettes Tipp:

Für den vollen Genuss: 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen - bei Zimmertemperatur servieren.

### Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 2510 KJ / 600 Kcal

Eiweiß: 34 g

Fett: 49 g

Kohlenhydrate: 5 g

---

**ETORKI**

Fromage  
**CHAVROUX**



**BRESSO**

**Géramont**

**SAINTE  
ALBRAY**

VEGETABLE  
**CHAUMES**

**Saint  
Agur**

**LETARTARE**

---

*[ich-liebe-kaese.de](http://ich-liebe-kaese.de)*