

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv

Farce = Creme von Fleisch, Fisch oder Geflügel für z.B. Füllungen, Terrinen, Klößchen  
etc. für 4 Personen

**Zutaten:** 200 g mageres Fleisch-, Geflügel- oder Fischfilet, 1 Eigelb, 2 EL Paniermehl, 2 EL Creme Fraiche oder süße Sahne, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle. Eventuelle weitere Zutaten können sein: Cognac, Zitronensaft, Kräuter, Gemüse etc.

**Zubereitung:** Fleisch-, Geflügel- oder Fischfilet in Würfel schneiden. Zusammen mit den anderen Zutaten in einer Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer zu einer glatten Creme verarbeiten.

**Tipps:** Wichtig! Alle Zutaten müssen sehr gut gekühlt sein, damit sich die Masse aufgrund zu starker Erwärmung während der Bearbeitung nicht trennt.