



Terrine aus geräucherter Forelle

 Mittel  30 min  45 min  8 Personen

Zutaten

Zutaten für eine Terrinenform mit 1 Liter Inhalt:

- 400 g geräucherte Forellenfilets
Art.-Nr. 84154 auf www.deutscheesee.de/shop
- 8 Blätter Gelatine
- 180 ml Fischfond
- Salz
- weißer Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- 100 g Forellenkaviar
- 200 g Feldsalat
- 1 gekochte Kartoffel, klein
- 2 Schalotten
- 100 ml Hühnerfond
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL körniger Senf
- Honig

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die Terrinenform mit kaltem Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auslegen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hälfte des Fischfonds erwärmen und darin die eingeweichte Gelatine auflösen. Forellenfilets in grobe Stücke schneiden und mit dem restlichen Fischfond im Mixer, nach und nach, möglichst fein pürieren. Forellenfarce salzen und pfeffern. Sahne steif schlagen. Die aufgelöste Gelatine unter die Forellenfarce mischen und sofort die Sahne unterheben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 02

Die Hälfte der Forellenfarce, möglichst ohne Lufteinschlüsse, in die Terrine füllen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und auf der Oberfläche verteilen. Mit einem angefeuchteten Teelöffel eine Rinne für den Kaviar ziehen und ihn darin verteilen. Die restliche Farce hinzufügen, glattstreichen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Schritt 03

Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern. Schalotten würfeln und mit Hühnerfond, Essig, Öl und Senf erwärmen. Gekochte Kartoffel pellen, durch die Presse in den warmen Fond drücken und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Feldsalat mit der Vinaigrette anmachen. Forellenterrine stürzen, in Scheiben schneiden und mit dem Feldsalat servieren.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür