

Zander-Lachs-Terrine

Zubehör: Terrinenform halbrund 60 × 60 × 300 mm, Edelstahlblech

Zubereitung: 1 Stunde | Garen: 20 Minuten

300 g frisches Zanderfilet, gewürfelt

16 Basilikumblätter

1,5 dl Vollrahm

1 Bund Schnittlauch oder Dill, fein geschnitten

Salz

Pfeffer

100 g Lachsfilet, geviertelt

- 1 Die Zanderwürfel 30 Minuten in den Tiefkühler legen.
- 2 Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden, genügend Folie zum Verschliessen überlappen lassen. Basilikumblätter auf den Boden der Terrinenform legen.
- 3 Den Vollrahm und die angefrorenen Zanderwürfel im Mixer fein pürieren, die Kräuter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Die Hälfte der Zandermasse in der Form verteilen. Den Lachs in die Mitte legen. Die restliche Zandermasse darüberverteilen. Mit der Klarsichtfolie zudecken. Form auf das Blech im kalten Garraum schieben. Dämpfen.
- 5 Die Klarsichtfolie von der Oberseite entfernen. Die Terrine mindestens 20 Minuten stehen lassen, stürzen.

Tipp

Die Terrine kann warm oder kalt gegessen werden.



Garschritte

1. Schritt Dämpfen 100 °C, 20 Minuten