Rezept

Lachsterrine mit grünen Erbsen

Ein Rezept von Lachsterrine mit grünen Erbsen, am 29.04.2024

Zutaten

1	Bio-Zitrone
	Salz
2 EL	trockener Wermut
2	Eier
100 g	Sahne
	Dill und Minzeblättchen zum Garnieren
	Terrinenform (22 cm Länge)
600 g	Lachsfilet
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
250 g	geräucherter Lachs in dünnen Scheiben
200 g	Crème fraîche
100 g	TK-Erbsen
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, die Hälfte der Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Das Lachsfilet in 2 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Wermut, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft vermischen. Zugedeckt 1 Std. im Gefrierfach durchziehen lassen.

2. Die Terrinenform dünn mit Butter ausfetten, mit zwei Drittel der Lachsscheiben auslegen und in den Kühlschrank stellen. Das Lachsfleisch im Mixer fein pürieren und in eine Schüssel geben. Die Eier verquirlen, mit der Crème fraîche und der Sahne zum Fisch geben und gut unterrühren. Die Farce durch ein feines Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Erbsen unter die Farce mischen und alles in die vorbereitete Form füllen. Mit den restlichen Lachsscheiben bedecken. Die Form zugedeckt in ein kochend heißes Wasserbad stellen, in den Ofen schieben und den Ofen auf 180° einschalten. Die Terrine 50 Min. garen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. Dann vorsichtig aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit Dill- und Minzeblättchen garniert servieren.