

Rezept

Forellen-Terrine mit Meerrettichsahne

Ein Rezept von Forellen-Terrine mit Meerrettichsahne, am 07.08.2024

Zutaten

500 g frische Forellenfilets	Salz
1/2 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale	Muskatnuss, frisch gerieben
Pfeffer	3 Scheiben Toastbrot vom Vortag
4 EL Milch	1 kleine Zwiebel
2 EL Butter	2 Eiweiße
350 g kalte Sahne	3 EL fein geschnittener Dill
2 EL Meerrettich (frisch gerieben oder aus dem Glas)	Kastenform (ca. 1 l Inhalt)
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Forellenfilets kalt abwaschen, trocken tupfen und sorgfältig entgräten. 1 Filet leicht salzen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die restlichen Filets würfeln, mit der Zitronenschale, etwas Muskat, Salz und Pfeffer vermischen und ebenfalls kalt stellen. Das Toastbrot entrinden, zerpfücken und mit der Milch beträufeln.
2. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Butter in einem Pfännchen zerlassen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten, abkühlen lassen. Die Fischwürfel mit dem eingeweichten Toastbrot und der Zwiebel im Mixer oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern. In eine Schüssel füllen und mit den Eiweißen kräftig verrühren. 150 g Sahne steif schlagen, mit dem Dill unterheben.
3. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Form ausbuttern, die Hälfte des Fischpürees einfüllen. Das ganze Forellenfilet trocken tupfen und darauflegen, mit der restlichen Masse bedecken. Die Form fest auf die Arbeitsfläche stoßen, damit keine Luftblasen bleiben. Die Oberfläche glatt streichen und die Form mit Alufolie abdecken. In ein tiefes Backblech stellen und seitlich kochendes Wasser angießen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. garen. Herausnehmen und die Alufolie abnehmen. Die Terrine auskühlen lassen, dann 2 Std. in den Kühlschrank stellen.
4. Die Terrine stürzen, in Scheiben schneiden und auf Vorspeisentellern anrichten. Die restliche Sahne mit 1 Prise Salz steif schlagen, Meerrettich unterheben und dazu servieren.