

Rezept

Forellenterrine

Ein Rezept von Forellenterrine, am 24.09.2023

Zutaten

350 g Forellenfilets	Salz
Pfeffer	100 g große Spinatblätter
2 Eiweiße	250 g Sahne
300 g Lachsforellenfilets	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 TERRINENFORM (1 1/2 L INHALT) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Form mit Alufolie auskleiden. Forellenfilets in Würfel schneiden. Salzen und pfeffern, kalt stellen. Spinat waschen und blanchieren, überlappend nebeneinander legen.

2. Forellenzwürfel mit den Eiweißen pürieren, Sahne unterrühren, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 150° vorheizen. Lachsforellenfilets leicht salzen, mit den Spinatblättern umwickeln. Ein Drittel der Forellensauce in die Form füllen, Lachsforellenfilets darauf legen, mit der restlichen Sauce bedecken und glatt streichen. Form mit Alufolie verschließen.

3. Form in eine große, ofenfeste Form setzen. 2 l heißes Wasser angießen und die Terrine im Ofen (Mitte, Umluft 140°) 50 Min. garen. 3-4 Std. kalt stellen, stürzen und die Folie abziehen.