

## Rezept

# Forellenterrine

Ein Rezept von Forellenterrine, am 14.12.2025

## Zutaten

**350 g** Forellenfilets

Pfeffer

**2** Eiweiße

**300 g** Lachsforellenfilets

Salz

**100 g** große Spinatblätter

**250 g** Sahne

## 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. Forellenwürfel mit den Eiweißen pürieren, Sahne unterrühren, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 150° vorheizen. Lachsforellenfilets leicht salzen, mit den Spinatblättern umwickeln. Ein Drittel der Forellenfarce in die Form füllen, Lachsforellenfilets darauf legen, mit der restlichen Farce 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.