

Rezept

# Forellenterrine

Ein Rezept von Forellenterrine, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Forellenfilets	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> große Spinatblätter
<b>2</b> Eiweiße	<b>250 g</b> Sahne
<b>300 g</b> 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. Forellwürfel mit den Eiweißen pürieren, Sahne unterrühren, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 150° vorheizen. Lachsforellenfilets leicht salzen, mit den Spinatblättern umwickeln. Ein Drittel der Forellenfarcie in die Form füllen, Lachsforellenfilets darauf legen, mit der restlichen Farcie 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.