

Rezept

Kabeljau-Lachs-Terrine

Ein Rezept von Kabeljau-Lachs-Terrine, am 11.06.2026

Zutaten

600 g Kabeljaufilet	250 g Lachsfilet
1/2 Bund Dill	Salz
250 g Sahne	Pfeffer
Cayennepfeffer	100 g Grönlandkrabben
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 GLASFORM VON ETWA 1 1/4 L INHALT | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Form mit Butter einfetten. Fischfilets würfeln und getrennt 30 Min. im Gefrierfach anfrieren lassen. Den Dill waschen, trockenschütteln und hacken. Kabeljau salzen, pürieren und dabei 200 g Sahne langsam einlaufen lassen. Mit Pfeffer und 1 Prise Cayennepfeffer würzen. Die Hälfte der Creme mit Dill mischen und auf den Boden der Form streichen. Die restliche Creme mit Krabben mischen und beiseite stellen.
2. Lachs gut salzen und pürieren. Restliche Sahne langsam dazugießen. Mit Pfeffer und 1 Prise Cayennepfeffer würzen und auf die Dillcreme streichen. Die Krabbencreme gleichmäßig auf der Lachscreme verteilen.
3. Die Form mit Folie abdecken. Erst bei 600 Watt 5 Min., dann bei 360 Watt 5-7 Min. garen. Die Folie vorsichtig abnehmen, Flüssigkeit abgießen und die Terrine auf eine Platte stürzen. Zum Servieren in 16 Scheiben schneiden.