

## Rezept

# Räucherfischterriner

Ein Rezept von Räucherfischterriner, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>250 g</b> Räucherlachs	<b>2</b> geräucherte Forellenfilets (ca. 125 g)
<b>250 g</b> Crème fraîche	<b>2 TL</b> Tomatenmark
1/4 TL Cayennepfeffer	<b>6</b> Eier (Größe M)
Salz	<b>2 cl</b> Sherry (nach Belieben)
<b>1 Bund</b> Sauerampfer (oder 1 Handvoll junge Spinatblätter)	<b>1 Stück</b> frischer Meerrettich
Butter für die Form	<b>2</b> Bio-Limetten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 1 Pasteten- oder Kastenform (30 cm Länge, 12 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit**  
Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

## Zubereitung

1. Räucherlachs und Forellenfilets grob zerpfücken. Die Crème fraîche unter Rühren erwärmen, das Tomatenmark und Cayennepfeffer unterrühren. Den Räucherfisch dazugeben, kurz aufkochen lassen, dann mit dem Pürierstab fein pürieren und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Form einfetten. Die Eier trennen, die Eigelbe unter die Räucherfischcreme rühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee und eventuell Sherry unter die Räucherfischcreme heben und die Creme in die Form füllen.
3. Die Form in die Fettpfanne des Backofens oder eine Auflaufform stellen. Wasser so angießen, dass ein Drittel der Form im Wasser steht. Die Terriner im Ofen (Mitte, Umluft 140°) in ca. 1 Std. gar ziehen lassen, dann abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen.
4. Sauerampferblätter waschen, trocken schütteln und die groben Stiele abschneiden. Meerrettich schälen, in feine Streifen schneiden oder auf der Gemüsereibe nicht zu fein hobeln. Limetten heiß waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Terriner auf den Sauerampferblättern anrichten. Die Oberfläche mit Meerrettich und Limettenscheiben dekorieren.