Rezept

Zanderterrine mit Räucherforelle

Ein Rezept von Zanderterrine mit Räucherforelle, am 19.06.2025

Zutaten

100 g	Toastbrot (ohne Rinde)
500 g	gut gekühlte Sahne
3	kleine Schalotten
1/2 Bund	Dill
3 EL	trockener Vermouth (nach Belieben, z. B. Noilly Prat)
	frisch geriebene Muskatnuss
	Butter für die Form
2	ganz frische Eiweiß (M)
450 g	gut gekühltes Zanderfi let
1 EL	Butter
3 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 TL	Salz
	weißer Pfeffer
2	geräucherte Lachsforellenfilets (je ca. 100 g, ohne Haut)
	hitzebeständige Klarsichtfolie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1 Terrinenform (ca. 1,2 l), ca. 18 Scheiben: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 162 kcal

Zubereitung

1. Das Toastbrot in schmale Streifen schneiden und in einer breiten Schale auslegen, die Eiweiße darauf verteilen, 150 g Sahne darübergießen. Eiweiße und Sahne mit einer Gabel leicht ins Brot drücken und alles für 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Aus dem Zander eventuell vorhandene Gräten herauszupfen. Filets in 2 cm große Würfel schneiden, ebenfalls kalt stellen.

2. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer kleinen Pfanne schmelzen, darin die Schalotten bei mittlerer Hitze andünsten – sie sollten nicht bräunen, abkühlen lassen. Dill abbrausen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen und fein schneiden.

3. Den Zander mit Schalotten, Zitronensaft, nach Belieben Vermouth und dem Salz vermengen. Wer einen Fleischwolf besitzt, mischt den Fisch mit der Brot-Eiweiß-Sahne-Mischung und dreht alles durch eine feine Scheibe. In einer Küchenmaschine mit Schneideeinsatz erst portionsweise den Fisch fein pürieren (dabei eventuell etwas Sahne dazugeben), dann das gesamte Fischpüree mit der Brot-Eiweiß-Sahne-Mischung ganz fein pürieren. Die Fischfarce mit Pfeffer und Muskat würzen und im Kühlschrank kalt stellen.

4. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Terrinenform dünn mit Butter einfetten, dann möglichst glatt mit der Folie auslegen, dabei die Folie an einer Längsseite großzügig überhängen lassen.

5. Die übrige Sahne steif schlagen und mit dem Dill esslöffelweise gründlich unter die Fischfarce rühren – die Masse sollte am Ende glänzend und cremig sein. Ein Drittel davon in die Form füllen und 1 Forellenfilet darauflegen, darüber ein weiteres Drittel von der Farce verteilen und das zweite Forellenfilet darauflegen. Mit der Zanderfarce abschließen und schön glatt streichen. Überhängende Klarsichtfolie darüberschlagen und die Form mit einem Deckel oder mit Alufolie verschließen.

6. Terrinenform in einen großen Bräter oder ein tiefes Backblech stellen und Bräter oder Blech so hoch mit Wasser füllen, dass die Form zu zwei Dritteln darin steht. In den Ofen schieben (unten, Umluft ist hier nicht empfehlenswert) und die Terrine ca. 1 Std. garen, bis sie fest ist. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Anschneiden mindestens 6 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen.