



Terrine von Hecht und Lachs

Das Hechtfilet, gut gekühlt, mit Eiweiß im Küchenmixer pürieren, dann die Sahne zugeben, nochmals gut mixen (für ca. 1 Minute), die Masse leicht salzen und pfeffern und mit Zitronensaft abschmecken.

Die Fischmus durch ein Sieb streichen und 1/3 davon abzweigen. Den Blattspinat ebenfalls mixen und unter die kleinere Menge Fischmus rühren.

Das Lachsfilet salzen und pfeffern, eine Kastenform (mit 1 Liter Inhalt) ausbuttern. Nun die weiße Fischmus in die Kastenform geben, glattstreichen, das Lachsfilet mittig einlegen und mit der grünen Fischmus abdecken.

In die Saftpfanne (oder Backblech) des Backofens kochendes Wasser einfüllen und diese mit der Terrine in den vorgeheizten Backofen geben und bei ca. 180° 25 Minuten garen.

Kalt werden lassen und stürzen.

Für die Kräutercreme aus allen Zutaten eine cremige Sauce rühren.

Die Terrine mit einem Elektromesser aufschneiden, die Creme angießen und den Salat mit der Dressing anmachen.