

Lachs-Terrine

Eine schnell zubereitete Terrine mit Gemüse-Mix und geräuchertem Lachs

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Schale (Ø etwa 18 cm):
Frischhaltefolie

Zutaten:

280 g Gemüse-Mix (Abtropfgew.)
60 g Frühlingszwiebeln
300 g geräucherter Lachs
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
150 g Joghurt
Salz
etwa ½ TL gemahlener Pfeffer
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix

1 Vorbereiten:

Gemüse-Mix auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, in feine Ringe schneiden und einige Ringe zum Garnieren beiseitelegen. Die Schale mit Frischhaltefolie auslegen und dünn mit Lachsscheiben auslegen. Übrigen Lachs in Stückchen schneiden.

2 Zubereiten:

Crème fraîche und Joghurt in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Gelatine fix mit einem Schneebesen einrühren und noch **1 Min.** weiterrühren. Gemüse, Lachsstückchen und Frühlingszwiebelringe unterheben. Masse in die Schale füllen, glatt streichen, mit überstehender Frischhaltefolie bedecken und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Die Terrine aus der Form lösen, auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen und mit den Zwiebelringen garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie dazu frisches Brot.
- Am besten schneiden Sie die Lachs-Terrine mit einem Sägemesser.