

# Räucherfisch-Terrine

Die Terrine mit Räucherlachs und Gemüse lässt sich toll vorbereiten und ist das ideale Rezept für eine festliche Vorspeise.

etwa 12 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Frischhaltefolie  
Kerbelblättchen

### Räucherfisch-Terrine:

8 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
100 g Möhren  
Salz  
½ reife Avocado  
2 hart gekochte Eier (Größe M)  
1 unbehandelte Limette  
125 g geräucherte Forellenfilets  
250 g geräucherter Lachs  
600 g Dr. Oetker Crème légère  
etwa 2 TL Meerrettich (aus dem Gl.)  
2 EL gehackter Kerbel  
1 - 2 TL Zucker  
frisch gemahlener Pfeffer

### Zum Verzieren:

etwa 2 EL Lachskaviar

Wie bereite ich selber eine Räucherfisch-Terrine zu?:

## 1 Räucherfisch-Terrine vorbereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kastenform mit Folie auskleiden und Kerbelblättchen auf dem Boden verteilen. Möhren schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser etwa 1 Min. blanchieren, dann in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Avocado und Eier ebenfalls fein würfeln. Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Limette auspressen.

## 2 Forellenfilets so zurechtschneiden, dass sie gleich breit sind und zusammen etwa die Länge der Kastenform ergeben. Filets mit Lachsscheiben einwickeln. Übriges Forellenfilet und Lachs klein schneiden.



**3 Räucherfisch-Terrine zubereiten:**

Zunächst 2 Be. Crème légère mit den Fischstückchen pürieren. Mit Limettensaft, -schale, übriger Crème légère, Meerrettich und gehacktem Kerbel verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

- 4** Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Zunächst mit etwa 3 EL Fischcreme verrühren, dann unter die übrige Creme rühren. Gemüse- und Eiwürfel unterheben. Knapp die Hälfte der Creme auf den Kerbelblättchen verstreichen. Die eingewickelten Forellenfilets mittig auflegen. Übrige Creme einfüllen und glatt streichen. Die Räucherfisch-Terrine mit Folie bedecken und mind. 3 Std, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

**5 Räucherfisch-Terrine verzieren:**

Folie lösen und die Terrine auf eine Platte stürzen. Folie entfernen und die Räucherfisch-Terrine mit Kaviar dekoriert servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zur Räucherfisch-Terrine Schwarzbrot oder Baguette servieren.
- Die Räucherfisch-Terrine kann 2 Tage im Voraus zubereitet werden.

