

Spargel-Lachs-Terrine

Eine pikante Terrine mit Spargel und Lachs.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g tiefgekühlte Lachsfilets
500 g weißer Spargel
100 g grüne Bohnen
250 ml Brühe
½ Bund glatte Petersilie
1 Zwiebel
12 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Essig

- 1 Vorbereiten:**
Lachsfilet nach Packungsanleitung auftauen lassen. Spargel schälen. Bohnen putzen.
- 2 Zubereiten:**
Brühe zum Kochen bringen und den Spargel mit den Bohnen mit Deckel 10-15 Min. bei schwacher Hitze kochen.
- 3** Inzwischen Petersilie waschen, trocken tupfen und grob hacken. Zwiebel abziehen und würfeln.
- 4** Gemüse aus der Brühe nehmen und abtropfen lassen. Zwiebelwürfel mit der Brühe zum Kochen bringen. Lachsfilet in Würfel schneiden, dazugeben, mit Deckel etwa 10 Min. bei schwacher Hitze kochen, dann pürieren.
- 5** Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und mit Crème fraîche in der warmen Lachsmasse auflösen. Die Lachsmasse mit Salz, Pfeffer und Essig kräftig abschmecken. Lachsmasse, Gemüse und Petersilie schichtweise in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Kastenform (25 x 11 cm) geben, dabei mit einer Lachsschicht beginnen und abschließen, mit überstehender Folie abdecken. Die Terrine über Nacht oder mind. 5 Std. in den Kühlschrank stellen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 6 Die Lachsterrine aus der Form stürzen, die Folie abziehen und nach Belieben garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bevor Sie die Lachsmasse in die Form füllen, legen Sie einige Blätter glatte Petersilie auf die Folie.

