

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

FORELLEN TERRINE MIT RÜEBLISALAT (FÜR 10 PERS.)

Zutaten für Terrine:

2 Scheiben	Toastbrot
150 ml	RAHM
je 1 Bund	Dill, Kerbel und Petersilie
3 Stk.	Biolimetten
3 Stk.	Eier (Kl. M)
etwas	Salz
500 g	geräuchertes Forellenfilet
250 g	Creme Fraiche
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
0,5 TI	Cayennepfeffer
2 TI	Honig
8 El	Olivenöl
300 g	Frühlingssalate, z.B. Rucola und Portulak
500 g	Rüebli/ Möhren
1 Stk.	säuerlicher Apfel

*außerdem: 1 eckige Terrinenform 1,2 l Inhalt

ZUBEREITUNG

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Toastbrot würfeln und mit Sahne übergossen. Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken. Schale von 1 Limette fein abreiben, Saft auspressen.

Eier trennen. Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen. Forellenfilet, Creme Fraiche, Eigelbe, Salz, Pfeffer, Toastbrot, Limettenschale und -saft in einer Küchenmaschine oder mit dem Pürierstab fein pürieren.

Ein paar Kräuter für die Deko übrig lassen, den Rest mit dem Eischnee vorsichtig unterheben. Masse in die gefettete Terrinenform geben, Deckel schließen.

Terrinenform in eine tiefe Auflaufform oder einen Bräter stellen. Form auf die mittlere Schiene des heißen Ofens geben. So viel kochend heißes Wasser in die Auflaufform giessen, dass die Terrinenform zu gut 2/3 im Wasser steht. Terrine ca. 50 Minuten im Ofen garen. Terrinenform vorsichtig aus dem Wasserbad nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Ränder der Forellenterrine mit einem Messer lösen und die gestockte Masse auf eine Platte stürzen, abkühlen lassen.

Saft von 2 Limetten auspressen. Limettensaft mit Salz, Cayennepfeffer, Honig und zerstoßenen Gewürzen verquirlen, Olivenöl nach und nach unterrühren.

Salat putzen, abspülen und trocken schleudern oder gründlich abtropfen lassen. Karotten schälen, der Länge nach in dünne Scheiben hobeln. Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelstücke ebenfalls in hauchfeine Scheiben hobeln.

Terrine in Scheiben schneiden. Salatzutaten mit der Vinaigrette mischen. Salat mit der Forellenterrine auf einer Platte anrichten und mit den übrigen Kräutern bestreuen.

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Tipp: Die Terrine kann ohne Probleme 1-2 Tage im Voraus zubereitet werden.