



## Fischterrine mit Kräutern

KSW 14.11.2014, Vorspeisen

**vorbereitung** 50 Min • **kochen** 30 Min • **schwierigkeitsgrad** Mittel • **quelle**  
KSW Rezepte Service

### ZUTATEN

#### 1.) ZANDER

250 g Zanderfilets ohne Haut,  
entgrätet, in Würfeln

1 unbehandelte Zitrone,  
abgeriebene Schale und

1 Esslöffel Saft

#### 2.) MASSE

1 Scheibe Toastbrot, ohne Rinde,  
in Würfeln

1½ Halbrahm

1 frisches Eiweiss, verklopft

3 EL Petersilie, grob gehackt

2 EL Dill, fein geschnitten

¾ TL Salz, wenig Pfeffer

#### 3.) LACHSFORELLE

2 Lachsforellenfilets (je ca. 150 g),  
Haut vom Fischhändler entfernt,  
entgrätet

¼ TL Salz, wenig Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Vor- und zubereiten: ca. 50 Min.

Tiefkühlen: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 30 Min.

Garen im Wasserbad: ca. 40 Min.

Für eine Terrinen- oder Cakeform von ca. 20 cm, mit  
Klarsichtfolie ausgelegt

#### 1.) ZANDER

alles in einer kleinen Schüssel mischen, zugedeckt ca. 30  
Min. tiefkühlen

#### 2.) MASSE

alles in einer kleinen Schüssel mischen, zugedeckt ca. 30  
Min. kühl stellen, portionenweise mit dem Zander im  
Cutter kurz pürieren. Die Hälfte der Masse in der  
vorbereiteten Form verteilen, mit einem kalt abgespülten  
Löffelrücken glatt streichen.

#### 3.) LACHSFORELLE

Fischfilets würzen, auf die Masse legen. Restliche  
Fischmasse satt einfüllen, glatt streichen, mit  
überlappender Folie verschliessen. Form mit Alufolie  
bedecken, auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen

Garen im Wasserbad:

Siedendes Wasser bis  $\frac{2}{3}$  Höhe der Form einfüllen. Terrine  
ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 160 Grad  
vorgeheizten Ofens garen.

Garprobe: Die Masse soll auf Fingerdruck nur noch wenig  
nachgeben. Form herausnehmen, ca. 10 Min. im  
Wasserbad stehen lassen, herausnehmen, auskühlen.

Servieren:

Terrine auf ein Brett stürzen, Folie entfernen, mit einem

scharfen Messer sorgfältig in Scheiben schneiden.

Lässt sich vorbereiten:

Fischterrine ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Terrine ca.  
30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.