Lachs-Terrine mit Kräuterfrischkäse

Mit dem Rezept für eine Lachs-Terrine mit Kräuterfrischkäse lässt sich ein Augenschmaus zaubern, der noch dazu hervorragend schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 3,2 h

Gesamtzeit: 3,7 h

Zutaten

400 g	Lachs (in Scheiben)
750 g	Frischkäse
8 Blätter	Gelatine (weiß)
250 ml	Schlagobers (30 % Fett)
2 EL	Meerrettich (im Glas)
2 EL	Dill (frisch)
1 EL	Salbei (frisch)
2 cl	Noily Prat
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Salbeiblätter (zum Garnieren)
	Zitronen (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die **Lachs-Terrine mit Kräuterfrischkäse** zunächst eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und den Boden, sowie die Ränder der Form mit Lachs auskleiden. Dann die Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen und für etwa zehn Minuten einweichen lassen. Währenddessen den Frischkäse und den Rettich in eine Schüssel geben. Danach Dill und Salbei waschen, sehr gut abtropfen lassen und fein hacken. Die Kräuter zu dem Frischkäse geben und alles zu einer glatten Masse vermischen.

2. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in einen Topf geben. Nolly Prat zugeben und bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist. Die Mischung in die Frischkäsemischung einrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt. Als Nächstes den Schlagobers mit einem Handrührgerät steif schlagen. Den Schlagobers unter die Masse heben und die Zitrone darüber pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Hälfte der Creme in die Backform füllen. Nun Lachs einrollen und in die Mitte der Form legen. Die restliche Creme darüber verteilen und alles mit Lachs bedecken. Die Oberseite dann noch mit Frischhaltefolie bedecken und alles für mindestens drei Stunden kalt stellen.

3. Danach aus dem Kühlschrank nehmen, die Form stürzen und die Frischhaltefolie entfernen. Jetzt Zitrone in Scheiben schneiden, danach vierteln und auf der Terrine verteilen. Mit Salbei garnieren und servieren.

Tipp

Die Lachs-Terrine mit Kräuterfrischkäse passt als erfrischende Vorspeise auf jede Grillparty. Mit frischem Weißbrot serviert, ist sie auch ein super Hauptgericht. Einfach ein leckerer, edler Fischtraum.