Lachs-Terrine

Diese Lachs-Terrine mit Räucherlachs und Frischkäse überzeugt durch ihre feine Textur und das ausgewogene Zitronen-Kräuter-Aroma – ein echter Klassiker für festliche Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h

Zutaten

600 g	Räucherlachs
500 g	Frischkäse
5 Stk.	Blattgelatine
1 Stk.	Zitrone
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
1 Handvoll	Dill
1 Handvoll	Petersilie
200 g	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Für die **Lachs-Terrine** die Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Die Zitrone auspressen und den Saft in einem kleinen Topf leicht erwärmen (nicht kochen). Die Gelatine gut ausdrücken und im warmen Zitronensaft vollständig auflösen. Etwa 2 Esslöffel Frischkäse unterrühren, damit sich die Temperatur angleicht. Anschließend die Mischung unter den restlichen **Frischkäse** rühren und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Creme verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Kräuter waschen, gründlich trocknen und fein hacken. 150 g Räucherlachs sehr fein würfeln oder hacken. Beides unter die Frischkäsemasse rühren. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unterheben – so wird die Terrine besonders luftig und cremig.

3. Eine Kastenform (20–24 cm) leicht mit Wasser besprenkeln und mit Frischhaltefolie auslegen. Die restlichen Lachsscheiben leicht überlappend in die Form legen, sodass an den Seiten

noch etwas Lachs zum späteren Verschließen übersteht.

4. Die Frischkäse-Lachs-Masse einfüllen und die Form einmal vorsichtig auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt und Luftblasen entweichen. Den überstehenden Räucherlachs über die Masse klappen und die Terrine damit sauber verschließen. Die Lachs-Terrine mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen – idealerweise länger, damit sie sich später gut schneiden lässt. Zum Servieren vorsichtig aus der Form stürzen, Folie entfernen und in Scheiben schneiden.

Tipp