# Lachsterrine mit Spargel

Die Zubereitung dieses Rezepts ist etwas knifflig. Beim ersten Bissen der Lachsterrine mit Spargel ist der Aufwand aber gleich vergessen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,7 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Lachsfilet (kalt) |
| 1 Bund | Spargel (grün oder weiß) |
| 10 Blätter | Mangold |
| 200 ml | Schlagobers (eiskalt) |
| 1 Stk. | Eiklar (kalt) |
| 1 EL | Butter |
| 1 Prise | Zucker |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Schuss | Zitronensaft |

## Zubereitung

1. Im ersten Schritt das Ei für die **Lachsterrine mit Spargel** trennen. Das Eiweiß in den Kühlschrank geben. Anschließend das Gemüse vorbereiten: Weißen Spargel putzen, schälen und das holzige untere Drittel abschneiden. Grünen Spargel putzen und nur im unteren Bereich schälen und leicht kürzen. Die Lauch- oder Mangoldblätter abziehen und waschen.

2. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen, etwas Butter und etwas Zucker zufügen. Den Spargel hineingeben, Temperatur herunterschalten und je nach Sorte und Dicke bissfest garen lassen (weißer Spargel etwa 10 bis 20 Minuten, grüner Spargel 3 bis 7 Minuten).

3. Herausnehmen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Anschließend klein schneiden. Die Lauchblätter in das siedende Wasser legen und einige Minuten ziehen lassen.

Herausnehmen, mit Küchenpapier trocknen und abkühlen lassen. Einstweilen den Ofen auf 120 Grad vorheizen.

4. Lachsfilets auf Gräten prüfen, diese gegebenenfalls entfernen. In Stücke schneiden und in den Mixer geben. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen. Das Eiweiß zufügen und alles fein pürieren. Das kalte Schlagobers nach und nach eingießen und mit durchrühren. Erneut abschmecken.

5. Klarsichtfolie etwas größer als die Form für die Terrine zuschneiden. Ein wenig von der Farce dünn darauf streichen, die Folie in die Form legen. Die Lauchblätter quer einlegen, sodass sie über die Formränder stehen. Die halbe Lachsfarce darüber aufstreichen. Den Spargel gleichmäßig verteilen. Die übrige Farce aufstreichen.

6. Die Lauchblätter mit der Klarsichtfolie einschlagen und sorgfältig verschließen. Die Form ein paar Mal leicht auf die Arbeitsplatte stoßen; so kann sich die Masse besser absetzen. Eine große Auflaufform nehmen, in diese zur Hälfte kochendes Wasser füllen.

7. Die Terrinenform vorsichtig hineinsetzen. Etwa 30 bis 40 Minuten lang backen lassen. Herausnehmen und bei Raumtemperatur erkalten lassen. Anschließend im Kühlschrank aufbewahren.

## Tipp

Zur Lachsterrine mit Spargel passt ein Radieschensalat oder bunter Frühlingssalat.