Lachsterrine mit Spinat

Mit diesem Rezept für Kochprofis gelingt eine wunderbare Lachsterrine mit Spinat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

250 g	Lachsfilet (kalt)
150 g	Babyspinat
50 ml	Schlagobers (eiskalt)
2 Stk.	Eiklar (kalt)
150 g	Topfen
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Stk.	Zitrone (den Saft)

Zubereitung

1. Die **Lachsterrine mit Spinat** lässt sich sehr gut vorbereiten, wenn Gäste kommen. Zunächst die Farce herstellen: Die Eier trennen. Zitrone auspressen. Das Lachsfilet waschen und trockentupfen. Sorgfältig auf Gräten absuchen, diese gegebenenfalls mit einer Küchenpinzette entfernen. Aus dem Filet drei schmale, längliche Streifen schneiden und zur Seite legen.

2. Das restliche Filet in kleine Würfel schneiden. Würzen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer und in die Küchenmaschine geben. Die Hälfte des Eiklars und den Schlagobers zufügen. Gründlich durchmixen. Erneut abschmecken.

3. Den Babyspinat waschen und verlesen. Einen Topf mit wenig Salzwasser zum Kochen bringen und den Spinat darin kurz blanchieren. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Gründlich ausdrücken. Ein paar Spinatblätter zur Seite legen. Den restlichen Spinat in die Küchenmaschine geben. Das restliche Eiklar, Topfen, Pfeffer und Salz zufügen und gut vermixen. Mit den verbleibenden Spinatblättern die Lachsstreifen einwickeln.

4. Klarsichtfolie in einer Terrinenform ausbreiten. Die Lachsfarce zuerst einfüllen. Dabei die Form mehrfach leicht auf die Arbeitsplatte stoßen. Anschließend die aufgewickelten Lachs-Spinat-Röllchen verteilen. Zuletzt die Topfen-Spinat-Farce einfüllen, sodass die Röllchen vollständig bedeckt sind. Die Form mit Alufolie abdecken. Ofen auf 90°C vorheizen.

5. Einen Topf mit Wasser aufkochen oder den Wasserkocher verwenden. Das siedende Wasser in ein Backblech gießen, sodass es zur Hälfte befüllt ist. Die Form vorsichtig auf das Blech setzen. Rund 45 Minuten lang backen lassen. Anschließend die Terrine bei Raumtemperatur erkalten lassen, bevor sie in den Kühlschrank kommt.

Tipp

Die Lachsterrine mit Spinat mit frischen Kräutern, Zitronenscheiben und einer Salatbeilage anrichten.