



Terrine von Frischkäse und Forelle



Zutaten für 6 Portionen

3 Becher feine Ziege

200ml Schlagobers

8 Blatt Gelatine

3 EL Kren (frisch gerissen, fein)

100g Sauerrahm

150g Grüne Lauchblätter

2 Stk. geräucherte Forellenfilets

Salz, Pfeffer



Zubereitung

Eine Kastenform (Inhalt ca. 1 Liter) mit Frischhaltefolie glatt auslegen. Für die Einlage Lauch putzen. Salzwasser aufkochen, Lauch darin bissfest kochen, herausheben, kalt abschrecken und mit Küchenpapier trockentupfen.

Obers cremig schlagen und kühl stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, 1 EL Kren und Sauerrahm glatt rühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. 60ml vom Lauchkochwasser erhitzen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Frischkäse mit der Gelatinemischung und der Hälfte vom Obers verrühren, übriges Obers unterheben.

Boden der Form in der Mitte mit Lauch belegen. Die Hälfte der Frischkäsemasse darauf verstreichen, mit den Forellenfilets belegen, übrige Masse darauf verstreichen. Terrine mit Frischhaltefolie zudecken und zum Festwerden am besten über Nacht kühl stellen.

Terrine aus der Form stürzen, Folie entfernen. Terrine in Scheiben schneiden und mit 2 EL Kren bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Kühlzeit: ca. 6 – 12 Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

Mahlzeit 😊