

Lachs Terrine mit Frischkäse und Kräutern

Zutaten:

250 g Räucherlachs
150 g Frischkäse
100 g Schmand
4 TL Meerrettich-Frischkäse
1 Spritzer Zitronensaft
2 EL Sofort Gelatine gehäuft
1 Bund Kräuter gemischte Schnittlauch, Petersilie,
Kerbel, Pimpernelle, 2-3 Blätter Sauerampfer, 1-2
Blätter Borretsch
1 TL Salz für die Kräuter
1 TL rote Pfefferbeeren



Blattsalat und Dressing:

1 TL Schalotten Würfel
1 TL grobkörniger Senf
3 EL Sonnenblumenöl 2
EL Himbeeressig
gemischter Blattsalat
4-6 Radieschen Salz
und Pfeffer

Dekoration:

1 TL Forellen-Kaviar
4 TL Meerrettich-Frischkäse
Kresse

Zubereitung:

- Alle Zutaten bereitstellen, die Kräuter und den Blattsalat und die Radieschen waschen, abtropfen lassen oder in der Salatschleuder trockenschleudern. Die Hälfte der Stiele von den Kräutern abschneiden. Der Rest kann mit den Kräutern zerkleinert und püriert werden.
- Die Kräuter mit einem gestrichenen Teelöffel Salz im Mixer pürieren.

- Den Frischkäse mit den Kräutern und dem Schmand und der Sofort Fix Gelantine und einem Spritzer Zitronensaft verrühren. Die roten Pfefferbeeren etwas zerdrücken und unter den Frischkäse rühren. Falls nötig noch mit etwas Salz abschmecken.
- Die Terrinenförmchen mit dem Lachs auslegen. Etwas Lachs für den Deckel zurückhalten. Einen Esslöffel Kräuterfrischkäse in die Förmchen geben. Auf die Kräutercreme einen Teelöffel Meerrettich-Frischkäse setzen und mit ca. einem Esslöffel Kräuterfrischkäse auffüllen.
- Mit dem restlichen Räucherlachs abdecken. Die kleinen Terrinen mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 4560 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Blattsalat mit Dressing

- Die Schalotte schälen und sehr klein würfeln, mit dem Senf Himbeeressig und Öl verrühren. Den Blattsalat auf einem Teller anrichten. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden. Das Dressing vor dem Servieren über den Salat tröpfeln. Die Lachs Terrine aus den Förmchen stürzen und die kleine Terrine auf dem Salat anrichten. Auf jede der Lachs Pasteten einen Tupfen Meerrettich-Frischkäse setzen und mit etwas Forellen Kaviar dekorieren.

Rezept für 4 Portionen

Mit großem Dank an @kochenausliebe

