AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Frankreich

JAKOBSMUSCHEL-TERRINE MIT CREVETTEN UND SAFRAN



KURZ VORGESTELLT

Eine elegante Art Fisch zu essen. (+25 Min. backen, +4 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Rosa Crevetten, gekochte	5 cl	Rahm
300 g	Jakobsmuscheln, ohne Rogen	1	Ei
5 Fäden	Safran		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Den Safran 5 Min. im lauwarmen Rahm ziehen lassen. Den Safran-Rahm kühlen.
2. Die Jakobsmuscheln mit dem Rahm und dem Ei mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Crevetten aus der Schale lösen, in Würfelchen schneiden und unter die Fischmasse ziehen. In eine nicht haftende Moule füllen. Alternativ Backform mit feuchtem Backpapier auskleiden.
3. 25 Min. backen. Vor dem Servieren mind. 4 Std. kühlen.

TIPP: Nach Belieben mit einer Sauce servieren, beispielsweise leicht gesalzene Crème fraîche mit Dill.

Rezept: J-F. Mallet. Simplissime: Les terrines .. les + faciles .. Hachette 2016 - Foto: compactcook.com