AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	**30 Min.**	**ganzjährig**	**Frankreich**

TERRINE MIT FRISCHEM UND GERÄUCHERTEM LACHS

Rezept: Marmiton, juillet-août 2010 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Viele Rezepte kann man am Vortag zubereiten, für diese Lachsterrine ist es notwendig. (+1 Std. backen, +1 Tag kühlen)Â

ZUTATEN (8 PERSONEN)

150 g	Räucherlachs	2.5 dl	Rahm
5 Zw	Dill, frisch	500 g	Frischlachs
1	Bio-Zitrone, Abrieb	2 EL	Fenchelsamen
3	Ei		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Eine grosse, ofenfeste Platte zur Hälfte mit Wasser anfüllen und in den Backofen stellen. Den Ofen auf 180° C vorheizen.Â
2. Den geräucherten Lachs in kleine Streifen schneiden. Den Dill waschen und vom Stängel zupfen. Die Zitrone waschen und Zesten schneiden.Â
3. Die Eier in einer grossen Schale zerschlagen. Den Dill und den Vollrahm zugeben, salzen und pfeffern. Mit einem Stabmixer den Frischlachs in grobe Stücke schneiden und zur Ei-Masse geben. Nun den Räucherlachs, die Fenchelsamen und die Zitronenzesten dazugeben. Die ganze Masse gut vermischen.Â
4. Die Terrinenform leicht einbuttern und für 1 Std. im Wasserbad fest werden lassen. Im Ofen langsam auskühlen lassen und für einen Tag in den Kühlschrank stellen.Â

TIPP: Mit einer hausgemachte Dill-Mayonnaise mit etwas scharfem Senf servieren.Â