

Forellenterrine



Zutaten (8 Personen):

- 8 Blätter weiße Gelatine
- 120 g Zwiebeln
- 400 ml Fischfond
- 100 ml Weißwein
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 100 g Apfel
- 150 g Gewürzgurken
- 1/2 Bund Dill
- 2 EL Zitronensaft
- 800 g geräucherte Forellenfilets
- 250 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zwiebeln pellen, würfeln und mit Fischfond, Weißwein und Pfefferkörnern 5 Minuten offen kochen. Durch ein Sieb gießen, die Gelatine im Fond auflösen und salzen. Lauwarm werden lassen. Apfel entkernen und fein würfeln, Gurken fein würfeln, Dill fein schneiden und alles mit Zitronensaft mischen.

400 g Forellenfilets im Fischfond mit dem Schneidestab fein pürieren, bis eine homogene Masse entsteht. Vollständig erkalten lassen. Wenn die Mousse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und mit der abgetropften Apfel-Gurken-Mischung vorsichtig unter die Mousse heben. Kräftig salzen und pfeffern.

Eine Kastenform (1 l Inhalt) mit Öl auspinseln und mit fester Klarsichtfolie auslegen. Abwechselnd Forellenterrine und restliche Forellenfilets einschichten und über Nacht kalt stellen.

Die Mousse aus der Form stürzen, Klarsichtfolie abziehen und die Mousse mit einem Elektromesser vorsichtig in Scheiben schneiden.

Dazu passt Rote-Bete-Salat.

Quelle:

??? Vor Jahren aus einer Zeitschrift abgetippt.