

Lachs - Forellen - Terrine

1 große Forelle, geräuchert
200 g Lachs, geräuchert
250 ml Schlagsahne
3 EL Schlagsahne
2 Tl Zitrone
6 Blätter Gelatine
150 g Krabben
2 EL Dill, geschnitten
2 EL trockener Sherry



200 g Forellenfilet mit 2 EL Sahne pürieren, 2 Tl Zitronensaft unterrühren.

200 g geräucherten Lachs mit 2 EL Sahne pürieren, 2 EL Sherry unterrühren.

Sahne steif schlagen.

3 Blätter aufgelöste Gelatine unter die Forellenmasse rühren, die Hälfte der geschlagenen Sahne unterrühren, in eine kleine Kastenform (Länge ca. 20 cm) oder einen Eisbehälter einfüllen, mit Dill bestreuen.

Die Krabben gleichmäßig darauf verteilen.

3 Blätter aufgelöste Gelatine unter die Lachsmasse rühren, die Hälfte der geschlagenen Sahne unterrühren, auf die Krabben füllen.

Mit Pergamentpapier abdecken und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Vor dem Servieren in heißes Wasser tauchen und stürzen, in Scheiben schneiden.

Als weihnachtliche Variante kann man den Zitronensaft durch Blutorangensaft und den Sherry durch Grand Marnier ersetzt. Der dezente Orangengeschmack passt ausgezeichnet zum Fisch.

Dazu: Feldsalat und Toast