

Feine Lachsterrine

Zutaten | 4 Portionen

5 Blatt	Gelatine
1 Bund	Dill
300 g	Schmand
3 TL	Senf
3 TL	Honig
400 g	Räucherlachs
200 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min., Kühlzeit 24 Std.

Zubereitung:

- Gelatine in Wasser einweichen.
- Vom Dill die Blättchen abzupfen. Schmand mit Senf und Honig glatt rühren.
- Gelatine ausdrücken und bei kleiner Hitze auflösen.
- 2-3 Esslöffel von der Schmandmischung in die aufgelöste Gelatine einrühren, dann die Gelatine-Schmandmischung unter die restliche Schmandmasse rühren.
- Eine kleine Kastenform erst mit Klarsichtfolie dann mit Lachsscheiben so auslegen, dass sie an den Seiten überhängen. Den restlichen Lachs fein würfeln.
- Die Sahne steif schlagen, mit Lachswürfeln und Dill unter die Schmandmischung heben, salzen und pfeffern. Die Masse in die Form geben, Lachs darüber schlagen.
- Terrine mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Vor dem Servieren die Terrine stürzen und die Folie entfernen. Mit einem scharfen Messer einzelne Scheiben aufschneiden und auf Tellern anrichten.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 237 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
582 kcal	50,3 g	6,7 g	18,5 g	111 mg