

## Lachs-Brokkoli-Terrine

Für 1 Terrinen Form mit ca. 1l Fassungsvermögen (ca. 10 Scheiben)

### Zutaten:

- 500 g Lachs (ev. tiefgekühlt)
- Einige Scheiben Räucherlachs
- Einige Brokkoli-Röschen (bissfest vorgegart)
- 100g Toastbrot
- 1-2 Eier
- 300ml Sahne
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer
- 1 EL gehackter Dill

### Zubereitung:

*Den angetauten Lachs in kleine Stücke schneiden. Das Toastbrot in Würfel schneiden.*

*Zusammen mit den Eiern und der Sahne mit dem Stabmixer pürieren.*

*Die Gewürze, Zitronenabrieb und den Dill unterrühren.*

*Die Masse sollte kühl verarbeitet werden und darf nicht warm werden.*

*Eine längliche Terrinen Form mit Mikrowellenfolie (od. Frischhaltefolie) auslegen. Die Hälfte der Masse einfüllen, die Räucherlachsstreifen einlegen, die Brokkoli-Röschen daraufsetzen und mit der restlichen Masse füllen. Die Terrine abdecken und im Dampfgarer bei*

*90°C ca. 25 Minuten garen. (Bei Fingerdruck muss sich die Terrine fest anfühlen.)*