

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:

Brokkoli putzen und in kleine Röschen brechen. Diese im Dampfgarer garen (ca. 4-5 Minuten)

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.)