

Lachs-Bokkoli-Terrine

Für 1 Terrinenform 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 Terrinenform 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.)