



Rosa-grüne Fischterriner

Man nehme für 16 Portionen:

500 g Lachsfilet
1 kleines Bund Dill
500 g Dorschfilet
1 Bund Petersilie
1 TL Estragon [getrocknet]
1 EL Noilly Prat [trockener Martini]
Salz
Pfeffer
4 Eier
15 g Butter

- Lachsfilet grob hacken
- Dorschfilet grob hacken
- Petersilienblätter von den Stielen zupfen, fein hacken, in Butter andünsten und abkühlen lassen
- Dillspitzen von den Stielen zupfen und nicht zu fein hacken
- Terrinenform (20x8x6 cm) mit Backtrennpapier oder Klarsichtfolie auslegen
- Eier trennen und 2 mal 2 Eiweiß beiseite stellen, Eigelb anderweitig verwenden

Lachsfilet pürieren, Dill zugeben, salzen, pfeffern, 2 Eiweiß zufügen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. In die Form füllen, mit dem Löffelrücken in Längsrichtung eine Vertiefung drücken. Kaltstellen.

Petersilie zusammen mit dem Dorschfilet pürieren, Estragon und Noilly Prat zugeben, salzen, pfeffern, 2 Eiweiß zufügen, alles wieder zu einer glatten Masse verarbeiten und über die Lachsmasse in die Form geben. Mit dem Löffelrücken glattstreichen und mit Backtrennpapier abdecken.

Terrinenform in einen großen Topf stellen, soviel kochendes Wasser in den Topf füllen, daß die Form zu zwei Dritteln darin steht. Im Backofen 40 Min. garen, dann abkühlen lassen und kaltstellen. Vor dem Servieren stürzen und in Scheiben schneiden.

Dazu: Garnierung mit Endivienblättern, Dillzweigen und Radieschenscheiben, evtl. etwas Vinaigrette

Getränk: Trockener Weißwein (Riesling)