

# Terrine von Zander und Garnele im Lauch-Mantel

**Für zwei Personen**

**Für die Terrine:**

300 g Zanderfilet	4 große Garnelen	1 Stange Porree
1 Ei	50 ml Sahne	4 cl Wermut
Salz		

**Für den Dip:**

5 grüne Oliven	1 Zitrone, davon Saft	3 EL Schmand
2 Zweige Kerbel	2 EL grober Senf	Salz

**Für die Terrine:**

Das Zanderfilet klein schneiden und in einen Standmixer geben. Ei aufschlagen und trennen. Eigelb anderweitig verwenden. Eiweiß zum Fisch geben und zu einer Masse mixen. Sahne und Wermut hinzugeben und kurz mixen. Porree waschen und in ca. 15 cm lange Stücke schneiden. Weiße Hüllblätter in schwach gesalzenem Wasser ca. 5-8 Minuten leicht blanchieren. Einzelne Blätter nebeneinander auf Klarsichtfolie auslegen. Fischmasse auf Lauchblätter geben. Die Garnelen nebeneinander auf Fischmasse verteilen, zu einer Rolle rollen und Enden verschließen. Terrine in einem Dampfbad bei 80 Grad garen.

Rolle anschließend abkühlen lassen.

**Für den Dip:**

Oliven fein schneiden. Kerbel abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Schmand mit Oliven, Kerbel und Senf mischen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Klarsichtfolie von Terrine entfernen und Terrine in gleichmäßige Stücke schneiden. Stücke auf einem Teller anrichten und den Dip dazugeben.

Mit Kerbel garnieren.

Björn Freitag am 03. Juni 2022