

## Terrine mit Räucherlachs und Frischkäse

### Für 4 Personen

200 g Räucherlachs	5 Blatt Gelatine	100 ml Wermut
150 g Sahne	200 g Frischkäse	150 g Joghurt
Salz, Pfeffer	Piment de Espelette	1-2 TL Zitronensaft
1/2 Bund Dill	100 g Feldsalat	8 Radieschen
4 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl	1 TL scharfer Senf
4 TL Forellenkaviar		

Eine Terrinen Form (ca. 600 ml Inhalt) mit Klarsichtfolie auskleiden. Mit den Räucherlachs-scheiben so auslegen, dass diese 2 cm über den Rand hinausragen. Restlichen Räucherlachs in feine Würfel schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wermut in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einkochen lassen. 50 g Sahne zugeben und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Frischkäse und Joghurt in eine Schüssel geben und glatt rühren. Wermutsahne untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Piment de Espelette und Zitronensaft kräftig abschmecken. (In kaltem Zustand verliert Masse an Geschmack.) Dill abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Mit den Räucherlachswürfeln unter die Frischkäsemasse rühren. Übrige Sahne steif schlagen und unterheben. Alles in die vorbereitete Terrinenform geben. Den Lachs darüber schlagen, mit der Folie abdecken und 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Radieschen in feine Streifen schneiden. Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette rühren. Mit Feldsalat und Radieschenstreifen mischen. Die Lachsterrine aus der Form stürzen, vorsichtig die Folie abziehen und mit einem, in heißes Wasser getauchten Messer in ca. 1, 5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salat und Forellenkaviar anrichten.

Karlheinz Hauser 21. Januar 2013