

Lachsterrine mit Frischkäse und Kräutern

Zutaten - für 8 Personen:

- ✦ 250 g Lachs, geräuchert
- ✦ 1 Zitrone
- ✦ 250 g saure Sahne
- ✦ 500 g Frischkäse
- ✦ 2 EL Meerrettich (Sahnemeerrettich)
- ✦ Pfeffer, aus der Mühle
- ✦ Salz
- ✦ 10 Blatt Gelatine, weiße
- ✦ 200 ml Milch
- ✦ Kräuter der Saison oder tiefgefrorene Kräutermischung

Zubereitung:

Die Gelatineblätter in kaltes Wasser legen. Dann saure Sahne, Frischkäse und die Hälfte der Milch mit dem Mixer vermengen. Zitrone auspressen und den Saft hinzufügen. Dabei ständigiterrühren. Den Meerrettich unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter dazugeben, nochmals abschmecken.

Die restliche Milch unter Rühren leicht erwärmen, die Gelatineblätter auspressen und in die Milch geben. Mit einem Schneebesen verrühren bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Die Milch zu der Masse geben und untermixen. Eine Kastenform mit Folie auskleiden mit einer Schicht Lachs den Boden bedecken. Dabei eventuell den Lachs in Form schneiden. Die Masse nochmals schaumig rühren und einen Teil in die Form gießen.

In den Kühlschrank stellen bis die Masse anzieht, dann die nächste Lachsschicht auflegen. Darauf wieder die schaumige Masse gießen und erneut in den Kühlschrank stellen.

So wird Schicht um Schicht aufgebaut bis entweder die Form gefüllt oder Lachs bzw. Masse ausgegangen sind.

Die Masse nach Erkalten auf ein Brett stürzen, Folie entfernen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden