

Bärlauchterrine mit Räucherlachs und Begonien

Kategorien: Vorspeise, Terrine, Lachs

Zutaten für: 4 Personen

| | | |
|-----|---------|---------------------------|
| 400 | Gramm | Philadelphia |
| 5 | Blätter | Gelatine |
| 10 | Essl. | Sahne |
| 4 | Essl. | Bärlauch, gehackt |
| | Etwas | Sahne und Pfeffer |
| 1 | | Zitrone |
| 300 | Gramm | Räucherlachs, geschnitten |
| | Etwas | Klarsichtfolie |
| 10 | | Begonienblütenblätter |

Anleitung:

Den nicht gekühlten Frischkäse kräftig aufrühren. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Sahne erwärmen und die Gelatineblätter darin auflösen. Bärlauch, Salz und Pfeffer zugeben. Die lauwarme Sahne unter kräftigem Rühren in den Käse einrühren. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Klarsichtfolie (30 cm x 30 cm) auf einer feuchten Arbeitsfläche auslegen.

Mit Räucherlachs belegen. Anschließend die Frischkäsecreme darauf streichen. Mit Hilfe der Klarsichtfolie den Lachs zu einer Roulade aufrollen. Die Lachsterrine eng in die Klarsichtfolie wickeln und für ca. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Terrine mit einem feuchten warmen Messer in ca. 2 cm dicke Scheiben aufschneiden und mit den Blütenblättern auf einem Teller arrangieren und mit etwas Vinaigrette marinieren.

Ein frisches Baguette eignet sich hervorragend als Beilage.

Quelle:

Christian Henze
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann