



Rezepte Chuchi Baden – Baden

Titel: **Lachsterrine mit Ziegenfrischkäse** (für 12 Personen)

Zutaten: 250 gr. Ziegenfrischkäse
250 gr. Gebeizter Lachs (Graved Laks)
70 g Butter
1 Esslöffel Olivenoel
2 Stangen Lauch (im Ganzen gedünstet)
3 Löffel Senf
100 gr. Sauerrahm
Salz und grober Pfeffer
reichlich Dill

Ausführung: Den gebeizten Lachs in zentimeterdicke Streifen schneiden.

Butter schaumig rühren und mit Ziegenfrischkäse und Olivenoel zu einer cremigen Masse rühren. Käsecreme mit den Gewürzen abschmecken.

Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, den Lauch aufblättern und die Streifen quer über die Terrine legen. Etwas Käsecreme einfüllen, glattstreichen und dann abwechselnd Lachsstreifen und Käsecreme einfüllen. Die Lauchstreifen über die Terrine legen, mit der Folie verschließen, beschweren und kühl stellen.

Aus Sauerrahm, Senf, Dill und den anderen Gewürzen eine Senfsauce rühren,(evtl. eine Prise Zucker zugeben).

Die Terrine in Scheiben schneiden und mit der Senfsauce und einem kleinen Salatbouquet servieren.

Gutes Gelingen und guten Appetit.....