

Zander-Lachs-Seezunge-Terrine

Zutaten (für ca. 8 Personen)

- › 2 Seezungen à 500 g
- › 500 g Blattspinat
- › 400 g Zanderfarce
- › Zitrone
- › Salz, Pfeffer
- › 100 g Lachsfilet als Einlage
- › Frischhaltefolie

Farce:

- › 200 g entgrätetes Zanderfleisch in Würfeln
- › 50 g Sahne
- › 50 g entrindetes Weißbrot
- › 1 Eiweiß
- › 1 feingehackte Eschalotte angeschwitzt
- › Salz, Pfeffer, Gewürze
- › 100 g Schlagsahne

Zubereitung

Das Weißbrot mit der flüssigen Sahne, Eiweiß und der Eschalotten vermischen und in den Froster stellen. Ebenso das gewürzte Zanderfleisch. Das Ganze anfrieren lassen und anschließend in der Moulinette pürieren, kalt stellen und dann durch ein feines Sieb streichen. Die Farce nochmals gut durchkühlen lassen. Gekühlte Farce nochmals in den Mixer geben, fertig abschmecken und mit der geschlagenen Sahne aufmontieren. *Farce muss luftig, glatt und glänzend sein.* Spinat blanchieren (Eiswasser) und trocknen. Seezungenfilets plattieren und mit dem Lachsfilet würzen.

Terrinenforme mit Folie auslegen. Anschließend mit dem trockenen Blattspinat auslegen und die Seezungenfilets fein säuberlich einlegen. Lachsfilet zart mit Farce einstreichen und mit dem Blattspinat ummanteln. Auf die eingelegten Seezungenfilets die Farce bis zur Hälfte einfüllen. Lachsfilet in die Mitte einlegen, mit Farce auffüllen und mit Blattspinat abdecken. Form verschließen und bei 75° Wassertemperatur und 110° Backofentemperatur ca. 20 Minuten pochieren.