Nah&Frisch



Fotos: Melina Kutelas Rezepte: Alexander Höss-Knakal | Professional

Fischterrine mit Mangold, Räucherforelle, Radicchio und Forellenkaviar

Griaß di Rezepte | Fischgerichte | Weihnachten | Winter

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Mangoldblätter 30 Sekunden in kochendem Salzwasser blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken und gut trocken tupfen. Für die Farce Schalotte schälen, fein schneiden, in Butter glasig dünsten und vollständig auskühlen lassen. Den weißen Fisch in kleine Würfel schneiden und im Cutter mit Eiweiß fein pürieren. Nach und nach das eiskalte Schlagobers einarbeiten. Anschließend Schalotten, Dille, Zitronenabrieb sowie Salz, Pfeffer und Muskat zufügen.

Die Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen, dann mit den Mangoldblättern auslegen, sodass sie über den Rand hängen. Den Lachs in circa 2 cm Durchmesser und circa 20 cm Länge schneiden (je nach Länge der Terrinenform), salzen und leicht pfeffern, in den restlichen Mangoldblättern einrollen. Die Hälfte der Fischfarce einfüllen. Die Lachsrolle einlegen, mit der restlichen Farce bedecken, die überstehenden Mangoldblätter darüber einschlagen.

Gut mit Frischhaltefolie abdecken. Im Wasserbad bei 150 °C etwa 45–55 Minuten garen, bis die Kerntemperatur 62–65 °C erreicht. Vollständig auskühlen lassen und mindestens 6 Stunden, besser über Nacht, kühlen.

Radicchio in Stücke schneiden. Mit Olivenöl, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer kurz marinieren. Die Terrine mit einem heißen Messer in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Räucherforelle grob zerpflücken. Den marinierten Radicchio mit dem Forellenkaviar, Räucherforelle und der Kresse anrichten.

Zutaten

- Für 8-10 Personen
- Terrine:
- Terrinenform (circa 1 Liter)
- 500 g weißes Fischfilet (z. B. Zander, Hecht oder Kabeljau), gut gekühlt
- 200 g Räucherforellenfilet
- 350 ml Schlagobers, sehr kalt
- 2 Eiweiß
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- 1 EL gehackte Dille
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- Salz und weißer Pfeffer
- Prise Muskat
- 300 g Lachsfilet
- Mangold
- 8–10 große Mangoldblätter
- Radicchio:
- 1 kleiner Radicchio
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 1 EL Balsamico bianco
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 kleine Dose Forellenkaviar
- etwas Kresse