

Lachsmouseterrine

1. Lachsmousse

Zutaten

- Frische Lachsstücke
- Sahne (auf 100 ml Masse 50 ml Sahne)
- Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Gelatine (auf 100 ml Masse 1 Blatt Gelatine)

Zubereitung

Lachsstücke in einen Topf geben und 1 Teil Weißwein dazugeben.

Dann 2-3 Teile Sahne dazugeben (Flüssigkeit muss Lachsstücke bedecken).

Salzen und pfeffern.

Langsam kochen.



Gekochte Masse pürieren und durch ein Sieb streichen.

Gelatine in kaltem Wasser 3-4 Minuten einweichen und dann die eingeweichte Gelatine in die noch warme Masse (Mousse) rühren.

Mousse in Kühlschrank stellen.



Sahne nicht zu steif schlagen und die Hälfte der Sahne unter die Mousse rühren. Danach auch die zweite Hälfte der Sahne unter die Mousse rühren (nur kurz rühren sonst wird die Mousse flockig)

*(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube,
Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)*

Terrine

Zutaten

- Gebeizte Lachsscheiben (siehe separates Rezept *Lachs beizen*)
- Lachsmousse

Zubereitung

Eine Form mit gebeizten Lachscheiben auslegen (innere Seite des Lachses nach oben, damit die *schönere* Seite später beim stürzen nach oben kommt)
Mit Lachsmousse ausfüllen und in den Kühlschrank stellen bis vor dem Servieren.
Terrine in Scheiben schneiden und servieren.



*(mitgeschrieben bei einem Kochkurs im Landgasthaus zur Traube,
Waldems-Bermbach, <http://www.traube-bermbach.de>)*