



## Terrine de poissons

## Fischterrine

### Pour 8 personnes

200 g de filets de poisson blanc de riviere  
 300 g de saumon frais sans peau  
 200 g de saumon fumé en larges tranches  
 ½ citron  
 100 cl de crème liquide  
 65 cl de fumet de poissons  
 24 g de feuilles de gélatine  
 10 cl de vin blanc  
 quelques brins d'aneth et d'estragon  
 50 g d'œufs de poisson (truite, saumon)  
 2 c. à s. de raifort  
 Décoration: 1 large carotte mi-cuit

### Für 8 Personen

200 g Flussfischfilets  
 300 g frischer Lachs ohne Haut  
 200 g geräucherter Lachs in grossen Scheiben  
 ½ Zitrone  
 1 Liter flüssige Sahne  
 650 ml Fischbrühe oder Fischfond  
 24 g weiße Gelatine  
 100 ml Weißwein  
 einige Zweige Dill und Estragon  
 50 g Fischkaviar (von Forelle oder Lachs)  
 2 EL Meerrettich  
 Für die Dekoration 1 dicke halbgar gekochte Karotte

**Placez** le saumon frais et le poisson blanc taillés en lanières larges dans le fumet et le vin.  
 Portez à frémissements. Laissez refroidir.  
**Rehydratez** la gélatine 10 min dans de l'eau froide.  
**Égouttez** les poissons.  
 Filtrez le fumet, réchauffez-le sur feu doux.  
 Plongez-y la gélatine essorée hors du feu et faites-la fondre. Laissez prendre en gelée à demi.  
 Coulez-en un peu dans le moule, enduisez-en les parois.  
**Tapissez** de saumon fumé, réfrigérez 30 min.  
**Remplissez** le moule de lanières de poissons en mêlant les couleurs et en éparpillant les herbes, puis versez la gelée.  
 Laissez prendre à demi au frais.  
**Recouvrez** du reste de saumon fumé et réfrigérez au moins 12 h.  
**Battez** la crème au Chantilly avec un filet de jus de citron avant de servir. Salez, poivrez et relevez de raifort.  
 Taillez la carotte en fines tranches et formez des figurines en **emporte-pièce**. Servez la terrine, démolée et décorée d'œufs de poisson, avec la crème et les figures de carotte.

**Legen** Sie den frischen in längliche Stücke geschnittenen Fisch in die Brühe und den Wein. Kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.  
**Weichen** Sie die Gelatine 10 Min. in kaltes Wasser ein. Lassen Sie den Fisch **abtropfen**.  
 Filtrieren Sie die Brühe und erhitzen Sie sie wieder. Geben Sie die ausgedrückte Gelatine in die vom Herd genommene Brühe und lassen Sie sie halbfest werden dann etwas davon an die Wände der kalten Terrinenform laufen lassen. **Legen** Sie nun die Form mit dem geräucherten Lachs **aus** und stellen Sie sie für 10 Minuten ins Gefrierfach.  
**Füllen** Sie nach und nach die Form mit den Fischstreifen und den gehackten Kräutern sowie mit der Brühe und stellen Sie sie immer wieder kalt.  
 Mit dem Rest des geräucherten Lachs **bedecken** und mindestens 12 Std. kalt stellen.  
 Vor dem Servieren **schlagen** Sie die Sahne mit einem Spritzer Zitronensaft steif, salzen, pfeffern und mischen Sie den Meerrettich darunter.  
 Stechen Sie aus Karottenscheiben mit einem **Ausstecher** Figuren aus. Servieren Sie die aus der Form gestürzte Terrine in Scheiben dekoriert mit Sahne, Fischkaviar und den Karottenfiguren.



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

