



# Lachs-Zander-Terrine

Die Zanderwürfel 30 Minuten in den Tiefkühler legen.

Die Terrinenform mit hitzebeständiger Klarsichtfolie auskleiden, genügend Folie zum Verschliessen der Förmchen überlappen lassen.

Den Vollrahm und die angefrorenen Zanderwürfel im Mixerglas oder mit dem Stabmixer fein pürieren, die Kräuter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Zandermasse in der Form verteilen. Die Lachsstreifen in Längsrichtung in die Mitte legen. Die restliche Zandermasse darüber verteilen. Die Form mit Klarsichtfolie verschliessen.

Die Terrinenform auf einem tiefen Edelstahlblechstellen! Bis zur Hälfte mit Wasser auffüllen und im Backofen bei 120 Grad ca. 1Std. garen

Die Terrine mindestens 20 Minuten stehen lassen, stürzen und in Scheiben schneiden.

## Zutaten

- 300 g frisches Zanderfilet, in Würfeln
- 1 Bund Schnittlauch oder Dill, fein geschnitten
- 1½ dl Vollrahm
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Lachsfilet, in Streifen

# Safransosse

- Die Schalotte und die Knoblauchzehe fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Vermouth und Weißwein angießen. Auf die Hälfte einkochen lassen.
- Fischfond angießen und nochmals auf ein Drittel einkochen lassen.
- Safran unterrühren. Sahne zugeben. Die Sauce jetzt nur noch leicht erhitzen, nicht mehr kochen lassen. Nur wenn nötig noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zum Schluss durch ein Sieb passieren

## Zutaten

- 20 g Butter
- 1 Schalotte
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 5 cl weißer Vermouth (z.B. Martini)
- 100 ml trockener Riesling
- 200 ml Fischfond
- 100 ml Sahne
- 1 Msp. Safranpulver oder -fäden (ca. 0,05g)

# Erbsenpüree

## Zutaten

- 150 g getrocknete grüne Schälervbsen
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 frisches Lorbeerblatt
- 200 g TK-Erbsen