



## Lachsterrine mit Meerrettich und Kaviar

für 6–8 Personen

500 g Mascarpone mit  
1 TL Meerrettich und  
1 EL Ingwer gemahlen verrühren. Mit  
Salz + Pfeffer würzen.  
6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser 4 min einweichen.  
2 EL Milch erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und zur  
Quarkmasse geben. Dann vorsichtig  
50 g Forellenkaviar unterheben.

400 g Lachsfilet geräuchert  
Mehl

Eine kleine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Hälfte der Quarkmasse einfüllen und von  
eine Lage darauflegen, vorher noch leicht mit  
bestäuben. Wieder etwas Quarkmasse darauf verstreichen und  
erneut eine Lage Lachs einschichten. Mit dem restlichen  
Mascarpone abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank  
stellen.

Dazu:

4 EL Olivenöl mit  
4 EL Zitronensaft und  
1 TL körnigem Senf und  
1 Prise Zucker sowie  
1 Prise Salz zu einer Vinaigrette verquirlen. Diese mit  
300 g Blattsalat vermischen und zur aufgeschnittenen Terrine gefällig auf  
Tellern servieren.

