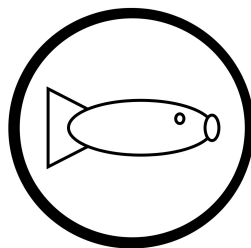


Fisch Terrine



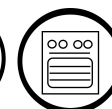
4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



Mit / ohne*
Laktose



90°
40 Min



zum Apéro
geeignet



Gluten
frei

100g Fisch Filet z.B. Egli
1TL Bouillonpulver
1Pr Pfeffer
2 Eier
1dl Vollrahm*

Die Fischfilets mit Haut in Stücke schneiden und zusammen mit den Gewürzen, den Eiern und dem Rahm in einem hohen Gefäss mit einem Pürierstab pürieren. Alternativ im Thermomix® für 10 Sekunden auf Stufe 7 zerkleinern.

Die Flüssigkeit in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform giessen oder in Silikonförmchen füllen und im Ofen bei 90°C 40 Minuten lang stocken lassen. Klarsichtfolie verträgt bis zu 100°C.

Die Terrine leicht abkühlen lassen und dann stürzen. Du kannst die Terrine lauwarm oder kalt geniessen.

Ich empfehle, sie frisch zu geniessen und höchstens einen Tag im Kühlschrank aufzubewahren.

