

Wir servieren
Ihnen Kuchen
für Gourmets

La Cuisine
KÜCHENSTUDIO

74889 Sinsheim
Lange Straße 22
Tel. 07261-13010

Lachs-Forellenpastete

Rezept-Info:

Personenzahl: 4 - 6 Stück
Menü: Vorspeise
Zubereitungszeit: 90 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

1 kleine Zwiebel	2 El. Butter
750 g Lachsforellenfilets	90 g frisches Weißbrot
1 Ei	Salz, Pfeffer, Muskat
350 ml Sahne	1 El. gehackten Dill

Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Lachsforellenfilets abspülen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer von der Haut lösen. Evtl. noch vorhandene Gräten entfernen. Ein Filet kaltstellen und das andere Filet in Würfel schneiden und zu den gedünsteten Zwiebeln geben. Das Weißbrot entrinden, in Würfel schneiden und ebenfalls hinzugeben. Das Ei hinzufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne darauf gießen und zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, danach die Mischung leicht durchrühren. In kleinen Portionen im Mixer pürieren (das Püree darf nicht warm werden), danach so lange rühren (evtl. auf Eis) bis die Pastetenmasse ganz glatt und cremig ist. Nun den gehackten Dill unterheben. Ein längliches Gargefäß oder Auflaufform einfetten, die Hälfte der Masse einfüllen und glattstreichen, damit keine Luftblasen entstehen können. Das gekühlte Lachsfilet mit Salz würzen, auf die Pastetenmasse legen, die restliche Pastetenmasse darauf verteilen, glattstreichen und die Oberfläche mit einem Deckel oder Alufolie verschließen. Das Gargefäß nun auf den Rost stellen und in den Garraum schieben. Einstellung 75°C ca. 60 – 80 Minuten. Die Pastete kann warm oder kalt verzehrt werden. Dazu wird sie in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten und auf Tellern oder einer Servierplatte angerichtet. Dazu isst man Toastbrot und frischen, knackigen Salat.

Guten Appetit wünscht das Team von La Cuisine. www.lacuisine.de