



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats Oktober

Dickmilch Terrine mit Lachs

von Angelika Moch

Dies ist eine von Angelikas Lieblingsvorspeisen. Man kann sie wunderbar vormittags, wenn alles ruhig im Haus ist vorbereiten und hat abends ruckzuck eine leckere, frische und optisch schöne Vorspeise auf dem Tisch.

Zutaten für ca. 4 Personen

3	Blatt Gelatine
1	Bund Schnittlauch
250 g	Dickmilch
150 g	Schmand
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
4-5 TL	Tafelmeerrettich
2 EL	Zitronensaft
250 g	Räucherlachs
	Salz und Pfeffer
	Schnittlauch, Kresse oder Dill zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dickmilch, Schmand, Zitronenschale, 2/3 des Schnittlauchs und den Meerrettich verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zitronensaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, unter Rühren in die Dickmilchmasse geben.

2. Vier Tassen mit den Lachsscheiben auslegen. Die Dickmilchmasse einfüllen und mind. 3 Std.kalt stellen.

3. Danach auf jeweils einen Teller stürzen; mit Schnittlauch (oder Dill etc.) und ggf.Zitronenscheiben garnieren.

Tipp:

Dazu passt sehr gut Baguette oder auch kräftiges Brot.

Guten Appetit!