

Lachsforelle – Zanderterriner

Zutaten für 10 Personen:

0,5 l Sahne
2 TL gestrichen – Agar Agar Pulver
500 g Lachsforelle oder Zanderfilet
200 g Gemüse Brunoise
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Lachsforelle über Dampf bissfest garen.

Gemüsebrunoise über Dampf bissfest garen.

Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, zuerst eine Hälfte der Brunoise, dann die Lachsforelle und am Schluss die restliche Brunoise einfüllen.

Die Sahne mit dem Agar-Agar, Salz und Pfeffer aufkochen lassen.

Heiß in die Form gießen und kaltstellen.

Dazu passt hervorragend der asiatische Dip.