

Buttermilch Quark Terrine mit Forelle

Zutaten für 12 Portionen:

180 g	Möhren
1 Stange	Lauch
Salz	
9 Blätter	Gelatine
50 g	Schalotten
20 g	Butter
1 TL	Senfkörner
120 ml	weißer Wermut
500 ml	Buttermilch
500 g	Quark
2 TL	süßer Senf
1o Stiele	Dill
1 Bund	Schnittlauch
4	geräucherte Forellenfilets ohne Haut

Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch putzen, längs halbieren, waschen und das Weiße und Hellgrüne in Würfel schneiden. Möhren in kochendem Salzwasser 2 Minuten garen, abschrecken und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Lauchwürfel in kochendem Salzwasser 30 Sekunden blanchieren, abschrecken, gut abtropfen lassen. Möhren und Lauch auf einem Küchentuch trocken tupfen.

Eine Terrinenform (1,5 Liter Inhalt) mit Öl einfetten und mit Klarsichtfolie auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schalotten fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Senfkörner zugeben und mit Wermut ablöschen. Bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen und durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen. Gelatine ausdrücken, Reduktion erneut erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Buttermilch, Quark und Senf zu einer glatten Masse verrühren. Mit ½ TL Salz abschmecken. Gelatinereduktion zugeben und zügig mit dem Schneebesen unterrühren. Von 8 Stielen Dill die Ästchen abzupfen und fein schneiden, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill und Schnittlauch mit dem Gemüse unter die Buttermilch-Quark-Masse rühren.

Buttermilchmasse in 3 gleich große Portionen teilen. 1 Portion in die Form füllen und gleichmäßig verstreichen. 2 Forellenfilets mittig längs darauflegen. Darüber die 2. Portion Buttermilchmasse gleichmäßig verstreichen und die restlichen Forellenfilets darauflegen. Restliche Buttermilchmasse darüber geben und glatt verstreichen. Form abdecken und mindestens 5 Stunden kalt stellen.

Die Terrine aus der Form stürzen und die Folie entfernen. Mit dem restlichen Dill garnieren.