



## Terrine vom geräucherten Saibling mit Chnoblilbrot

Anstelle von Saibling sind auch geräucherte Forellen oder Felchen für eine Terrine geeignet, Hauptsache, die Filets sind kräftig geräuchert, diejenigen aus dem Supermarkt sind meist etwas blass und eher zu fade.

Ich hab die Saiblinge von der "Räucherei ob der Höll" (nicht aus der Hölle) in Robenhausen. Maya und Simon verkaufen am Markt in Robenhausen 1x im Monat ganz frisch und kräftig geräucherte Forellen und manchmal auch Saiblinge.

### Zutaten (5-6 Portionen)

200g Geräuchte Saiblingfilets  
1/2 kleinere Zwiebel  
1/4 Limette  
1 kleine Knoblauchzehe  
Kräuter (Schnittlauch, Peterli, Dill...)  
1dl Weisswein  
1/2dl Noilly Prat  
1/2dl Vollrahm  
1dl Schlagrahm  
2 Blatt Gelatine  
1 Schuss Cognac  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
20cm vom grünen Teil eines dicken Lauches

### Zubereitung

Lauch waschen und der Länge nach halbieren. In Salzwasser kochen (ca. 10-12 Minuten). Die Lauchblätter sollen noch ganz leicht knackig sein. Abschütten und auskühlen lassen.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einlegen.

Zwiebeln fein hacken und langsam anschwitzen (ca. 15 Minuten). Sobald die Ränder bräunlich werden, fein gehackter Knoblauch und die gehackten Kräuter zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Noilly Prat zugiessen. Die in kleine Stücke zerteilten Saibling-Filets zugeben, mit dem Saft des Limettenschnittes beträuffeln. Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln, dabei mit einer Holzkelle die Saiblingstücken zerstossen. Rahm zugeben und nochmals 2-3 Minuten unter ständigem Rühren ohne zu köcheln ziehen lassen.

Am Schluss die ausgedrückten Gelatineblätter zugeben und alles gut mischen. Die Masse für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, den Schlagrahm unterziehen.

Während die Masse auskühlt, eine kleine Terrinenform (ca. 0,5l) mit den Lauchblättern auslegen.

Terrinenform befüllen und mit Lauchstreifen belegen, seitlich aufstehende Lauchstreifen darüber klappen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Anrichten:

Terrine für 5 Min. in ein heisses Wasserbad stellen. Ränder mit einem Messer vorsichtig lösen. Terrine auf ein Brett stürzen. Wenn sich die Terrine nicht löst, die Form kräftig auf die Unterlage schlagen. Mit einem scharfen Messer aufschneiden.

Chnoblilbrot, Zwiebelringe, eine Limettenscheibe und Ringchen einer Paprikaschote (ohne Kerne), sind passende Beilagen, auch Kapern, davon hatte ich aber keine in meinen Vorräten.

Chnoblilbrot:

Ganz einfach: 1 mittlere Knoblauchzehe über ca. 20g Butter pressen, zwei, drei gute Prisen Kräutersalz zugeben und gut vermischen. Auf Baguettescheiben streichen und für ca. 10 Minuten in den Backofen (200°) schieben. 20g Butter reichen für 4 Chnoblilbrotsscheiben.



