



Linsen- & Räucherlachs-Terrine mit leichter Tomatenvinaigrette

Dieses wunderbare Gericht stammt aus Chile. Ich bin ein großer Anhänger der chilenischen und peruanischen Küche und kriege nie genug von Caldillo, Ceviche, Empanadas, Tamales oder Pachamanca. Meeresfrüchte und frischer Fisch aus dem Pazifik oder aus den klaren Gletscherseen Patagoniens gehören dort ganz selbstverständlich auf den Speisezettel.

Schritt 1: Die Linsen ca. 20 Minuten kochen, abschrecken, gut abtropfen und abkühlen lassen. Sie dürfen keinesfalls zu weich sein und sollten noch Biss haben.

Schritt 2: Eine längliche Terrinenform aus Edelstahl oder Keramik mit Zellophan auslegen. Mit einem Lachsmesser oder elektrischem Messer dünne Lachsscheiben schneiden und die Terrine damit vollständig am Boden und den Seitenwänden auslegen. Kühl stellen.

Schritt 3: Die Linsen in eine große Schüssel geben. Zwei ganze Frühlingszwiebeln (mit Blättern) sowie einen halben Bund Petersilie und den Kerbel fein hacken und zu den Linsen geben. Blattgelatine in Weißwein einweichen, abtropfen lassen und dann in einem Topf so lange erhitzen bis sie flüssig ist (darf nicht kochen). Zusammen mit ca. 3 EL Olivenöl und 2 EL Limettensaft unterheben und die Linsen einmal gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4: Die Terrinenform nun mit einer Schicht Linsenmischung zu einem Viertel auffüllen und diese mit einem Löffel fest andrücken. Streifen von Räucherlachs und pochiertem Lachs mittig auflegen und anschließend die restlichen Linsen darüber geben. Noch einmal die gesamte Füllung fest andrücken und mit dem Zellophan und dem Deckel fest verschließen. Mindestens 4 Stunden, besser 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schritt 5: Eine Frühlingszwiebel sehr fein hacken und zusammen mit den geviertelten Tomaten, etwas Senf, braunem Rohrzucker, Essig, Olivenöl, Pfeffer und Salz eine Vinaigrette anrühren. Abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen. Den verbliebenen halben Bund Petersilie fein hacken. Ein paar dünne Limettenscheiben schneiden.

Schritt 6: Die Terrine aus der Form nehmen (löst sich aufgrund der Zellophanfolie ganz leicht), mit der flachen Seite auf ein glattes Brett legen und mit einem elektrischen Messer nicht zu dünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten, mit Vinaigrette beträufeln, Limettenscheibe anlegen und mit etwas Petersilie bestreuen.

Tipps / Weinempfehlung: Zu diesem Gericht passt Sherry Fino, Crémant oder Champagner, Elsässer Pinot gris, Chablis, Pouilly-Fume, Pälzer Riesling Spätlese oder Vinho Verde.



Zutaten (für ca. 8 Personen)

- 500 g grüne oder schwarze Linsen
 - 300 g Räucherlachs
 - 50 g pochierten Wildlachs
 - 3 Frühlingszwiebeln
 - 1 Bund glatte Petersilie
 - 1 Bund Kerbel
 - 3 bis 4 Strauchtomaten
 - 2 Limetten
 - Olivenöl
 - 4 Blatt Gelatine oder Agar-Agar
 - Salz und schwarzer Pfeffer
- Essig, Senf und brauner Rohrzucker für die Vinaigrette

**Zubereitungszeit: 50 Minuten
plus Kühlzeit**

Quelle: Explora Patagonia

Eine andere Art,
Olivenöl zu handeln

