

Warme Kartoffel-Terrine mit gebratenem Lachs

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln	1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie
100 g Champignons	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1/2 l Sahne	2 Eier	1 Knoblauchzehe
50 g Greyerzer Käse	3 Sardellenfilets	Für die Schnittlauch-Sauce
1/4 l Gemüsebrühe	1 Bund Schnittlauch	4 Lachsfilets à 150 g
2 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Kartoffeln kochen, pellen und noch heiß in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Champignons durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen oder ganz fein schneiden. In einer Pfanne die Schalotten in Butter anbraten und die Champignons dazugeben. Etwas einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. 1/4 l Sahne und Eier verquirlen. Knoblauch schälen und fein hacken, den Käse reiben und mit dem Knoblauch unter die Ei-Sahne mischen, salzen und pfeffern. Diese Mischung vorsichtig mit den Kartoffeln vermengen und eine Schicht in eine passende gefettete (Terrinen) Form (ca. 1,5 ml Inhalt) füllen. Die Oberfläche immer glatt andrücken, dann die Sardellen und die Champignonfarce auflegen. Schichtweise die Form füllen und mit Kartoffeln abschließen. Mit Alufolie abdecken und in einem Wasserbad im Backofen bei 200 Grad 30 - 40 Minuten garen. Für die Schnittlauch-Sauce Den Gemüsefond in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Restliche Sahne dazugeben und noch mal einkochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lachs darin auf der Fleischseite 2 Minuten braten. Den Lachs wenden und auf der Hautseite 3 Minuten braten. Die Sauce mit einem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Pfeffer und Schnittlauch abschmecken.

Otto Koch 2.. März 2012