**Lachsterrine**



Zutaten:

1 Salatgurke, frisch

400 g Geräucherter Lachs

3-4 Zweige Dill

½ Zitrone

400 g Frischkäse

100 ml Rahm, 30% Fettgehalt

3 Blatt Gelatine

Schwarzer Pfeffer

Roter Pfeffer

Salz

Zubereitung:

Gurke schälen und der Länge nach halbieren. Kernen entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte des Lachses fein hacken.

Den Dill fein hacken.

Mit einer feinen Reibe die Schale einer Zitrone abreiben, den Saft auspressen.

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen.

Lachsscheiben überlappend auf den Boden der Form legen und an die Seiten drücken. Ränder leicht überstehen lassen.

Den Frischkäse mit der Gurke, dem gehackten Lachs, Dill, Zitronensaft und -schale in einer Schüssel vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rahm leicht erwärmen und Gelatine darin auflösen. Rahm/ Gelatinegemisch zur Käsemasse geben und alles ( ev. mit einem Mixer) gut verrühren. Die Füllung in die Form geben.

Mit einem Küchenspatel leicht andrücken und die überstehenden Ränder des Lachses einklappen.

Die Terrine mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Räucherlachs Terrine vorsichtig auf einen Teller stürzen. Mit Zitronenzesten, rotem Pfeffer und Dill garnieren.