

Gemüseterrine von Irischem Lachs in Cognacvinaigrette und Auberginenkaviar

Alle Angaben für vier bis sechs Personen

Terrine

250 g Lachsfilet
800 ml Sahne
17 Blatt Gelatine
1 Schalotte fein gewürfelt
1 Karotte in Streifen geschnitten und blanchiert
1 Zucchini in Streifen geschnitten und angebraten
10-15 Zuckerschoten blanchiert
6 Tomatenfilets
2-3 Kräutersaitlinge in Scheiben angebraten
2 Blatt Seetang
Thymian, Muskat

Schalotten in etwas Butter anschwitzen, die Sahne sowie den Thymian dazugeben, das Ganze nun etwas einkochen lassen und mit Salz/Pfeffer/Muskat abschmecken.

Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Lachs in breite Streifen schneiden und mit dem Seetang einschlagen.

Anschließend mit dem Gemüse die Terrine schichtweise einsetzen. Danach ca. vier bis fünf Stunden kaltstellen.

Auberginenkaviar

1 Aubergine fein gewürfelt, 1 El. Schalottewürfel, 1 Knoblauchzehe, 200 ml Balsamico, 30 Zucker, 20 ml Honigessig, 2EL Honig

Den Balsamico mit allen Zutaten bis auf die Auberginenwürfel einkochen lassen, bis er Bindung bekommt. Anschließend die Würfel dazugeben und kurz mitköcheln lassen, bis es bindet. Mit Salz/Pfeffer süßsauer abschmecken.

Cognacvinaigrette

2 Eigelbe, 100 ml Pflanzenöl, 1Teel. Senf, 20 ml Orangensaft, Cognac, Salz/Pfeffer, Zucker

Aus dem Öl, den Eigelben sowie dem Senf eine Mayonnaise herstellen, den Orangensaft und einen guten Schuss Cognac dazugeben. Mit Salz/Pfeffer und Zucker abschmecken.

Olivenkekse

50 ml Milch, 100 g Parmesan gerieben, 6 EL Oliveöl, 100 g Gries, 100 g Mehl, 1 TL Oregano, 5 Oliven in Ringe geschnitten, Meersalz

Milch mit Gries verrühren und kurz quellen lassen. Käse, Olivenöl, Mehl, Oregano und etwas Salz zufügen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig dünn ausrollen, Kekse ausstechen und diese mit Olivenöl bestreichen. Mit Meersalz bestreuen und Olivenringe darauflegen. Bei 180°C ca. 10 min backen.

