



# Lachs-Terrine mit Spinat und Erbsen

Zeit gesamt  
🕒 5h 30min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 10 Portionen

Erbsen, tiefgefroren	400 g
Eier	5 St.
Radieschen	4 St.
Blattspinat	300 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Dill, frisch	15 g
Räucherlachs	320 g
Blattgelatine	8 St.
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Honig	1 TL
Crème fraîche	300 g
Senf	1 TL

## Zubereitung



### Küchenutensilien

hohes Gefäß, kleiner Topf, große Pfanne, Kastenform 28 cm, Sieb,  
Frischhaltefolie, Pürierstab

1. Erbsen am besten über Nacht auftauen lassen. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Eier im siedenden Wasser ca. 7 Min. kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Radieschen waschen, Wurzelenden entfernen und in Scheiben schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
2. Eine Kastenform leicht befeuchten und mit Frischhaltefolie auslegen. Anschließend Boden und Ränder mit Lachsscheiben auslegen. Dabei etwas Lachs übrig lassen.
3. In einer Schüssel 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Hälfte der Zwiebel ca. 2 Min anbraten. Erbsen zugeben und durchschwenken. Pfanne vom Herd ziehen, Dill untermengen, salzen und pfeffern. 3 EL Erbsen beiseitestellen. Restliche Erbsen in einem hohen Gefäß mit Honig und 150 g Crème fraîche pürieren. Masse abschmecken.
4. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen lassen. 2 EL Erbsencreme unterrühren, dann diese Masse unter die restliche Creme ziehen. Topf säubern. Beiseitegelegte Erbsen unterheben. Erbsenmasse vorsichtig in die Kastenform auf den Lachs gießen und glatt streichen. Eier darauf verteilen und kühl stellen.

5. In der Schüssel die restlichen 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfanne erneut mit 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und restliche Zwiebel ca. 2 Min. anbraten. Spinat nach und nach zugeben und ca. 3 Min. zusammenfallen lassen. Pfanne vom Herd ziehen, salzen und pfeffern. Spinat in ein Sieb geben, leicht ausdrücken und in einem hohen Gefäß Spinat mit Senf und 150 g Crème fraîche pürieren. Masse abschmecken.

6. Gelatine leicht ausdrücken und in dem Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen lassen. 2 EL Spinatcreme unterrühren, dann diese Masse unter die restliche Creme ziehen. Radieschen unterheben. Spinatmasse in die Kastenform gießen und mit übrigem Lachs belegen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 5 Std. kühl stellen.

7. Lachs-Terrine aus der Form stürzen und Frischhaltefolie abziehen. In Scheiben geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Nach Belieben mit frischen Radieschen, Erbsen oder Räucherlachs dekorieren und servieren.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	197 kcal
Kohlenhydrate	8 g
Eiweiß	15 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	11 g