

## FISCHTERRINE MIT STRUDEL-PAPILLONS

**Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.**

**Kühl stellen: ca. 30 Min.**

**Garen: ca. 25 Min.**

**Für eine kleine Cakeform von ca. 15 cm,  
mit Klarsichtfolie ausgelegt**

### FISCHTERRINE

250 g	Zanderfilets, in Würfeln
½	unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale und 1 Esslöffel Saft
1	Scheibe Toastbrot, ohne Rinde, in Würfel
1½ dl	Halbrahm
1	frisches Eiweiss, verklopft
3	Esslöffel Petersilie, grob gehackt
2	Esslöffel Dill, geschnitten
¾	Teelöffel Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle
2	Lachsforellenfilets (ca. 120 g), ohne Haut und Gräten
¼	Teelöffel Salz
wenig	Pfeffer aus der Mühle

**1** Zander mit Zitronenschale und -saft mischen, zugedeckt ca. 30 Min. im Tiefkühler kühlen.

**2** Toastbrot und alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Masse mit dem Zander im Cutter pürieren, die Hälfte der Fischmasse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

**3** Fischfilets mit den silbrig schimmernden Seiten nach oben auf die Masse legen. Restliche Fischmasse satt einfüllen, mit Alufolie bedecken. Form auf einen Lappen in eine ofenfeste Form stellen.

### GAREN IM WASSERBAD

Siedendes Wasser bis ⅔ Höhe der Form einfüllen. Terrine ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens garen (siehe Tipp).

**GARPROBE** Die Masse soll auf Fingerdruck nur wenig nachgeben. Form aus dem Ofen nehmen, Cakeform darin ca. 10 Min. stehen lassen, herausnehmen, etwas abkühlen.



### STRUDEL-PAPILLONS

½	Päckli Strudelteig (ca. 65 g)
wenig	Mandarinenöl, zum Bestreichen
wenig	Fleur de Sel

Teige sorgfältig auseinanderfalten, in 8 gleich-grosse Rechtecke schneiden, mit wenig Öl bestreichen. Teigstück von beiden Seiten zusammensetzen, sodass ein «Schmetterling» entsteht; auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Fleur de Sel bestreuen.

**BACKEN** ca. 4 Min. in der Mitte des auf ca. 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**SERVIEREN** Terrine stürzen, in 8 Würfel schneiden, auf Teller verteilen, Papillons darauflegen.

### LÄSST SICH VORBEREITEN

Wird die Terrine kalt serviert, kann sie 1 Tag im Voraus zubereitet und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### DAMPFGAR-TIPP **Miele**

Cakeform auf eine gelochte Steamerschale stellen, 15 Min. bei 100 Grad im Miele Steamer oder Dampfgarer garen, 15 Min. nachgaren. Weitere Infos und Tipps unter [www.miele.ch](http://www.miele.ch).