

## Lachsforelle Terrine mit Kresse Sauce



*Ein Rezept von Küchenchef Tito Modugno von der Tenuta Castello di Morcote..*

### Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 2 Stunden



Schwierigkeitsgrad Schwierig/Für Profis



Menge 4 Personen

### Eigenschaften



Teller Fisch – Lachsforelle



Typisches Produkt Lachsforelle - 0 km



Geeignet für Frühling - Elegante Abendessen

## Lachsforelle Terrine mit Kresse Sauce

### ZUTATEN

#### Zutaten Lachsforellenterrine:

- 500 g Lachsforelle
- 100 g Ricotta-Käse
- 1 Ei
- 60 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Schnittlauch
- 1 grüne Zucchini
- 1 gelbe Zucchini

#### Zutaten Brunnenkresse-Sauce:

- 80 g Brunnenkresse
- 50 g saure Sahne
- 1 Teelöffel Senf
- Olivenöl und Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Saiblingsrogen für die Dekoration

#### Zutaten für die Wurzeldekoration:

- 1 zerdrückte Kartoffel
- 1 lila Kartoffel
- 1 Knollensellerie
- 1 Pastinake
- Öl zum Braten

#### Zutaten für in Essig eingelegte Radieschen:

- 4 Radieschen
- 1 Zimtstange
- 2 Stück Sternanis
- 3 Lorbeerblätter
- 200 ml Wasser
- 200 ml Weisswein
- 200 ml Weissweinessig
- 100 g Zucker
- Salz nach Geschmack.

## Lachsforelle Terrine mit Kresse Sauce

### ZUBEREITUNG

#### Zubereitung der Lachsforellenterrine:

1. Die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, blanchieren und in Wasser und Eis abkühlen. Die Zucchini abtrocknen und nebeneinander auf Frischhaltefolie legen, wobei sich die gelben und grünen Zucchinischeiben abwechseln und leicht überlappen.
2. Die Forelle säubern und mit dem Ricotta, dem Ei, der Sahne, dem Öl, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben. Nach dem Pürieren den fein gehackten Schnittlauch hinzufügen.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf den Zucchini verteilen.
4. Die Zucchini mit Hilfe von Folie zu einer Rolle formen.
5. Die Rolle in einen Vakuumbbeutel geben und bei 65° 30 Minuten lang dämpfen.
6. Abkühlen lassen und die Terrine in 5/6 cm lange Stücke schneiden.

#### Zubereitung der Brunnenkressesauce:

1. Brunnenkresse, saure Sahne und Senf, Salz und Pfeffer in den Mixer geben und mit Olivenöl in einem Strahl emulgieren.
2. Einige Kresseblätter und -sprossen für die Dekoration des Gerichts beiseite legen.

#### Zubereitung der Wurzeldekoration:

1. Die violette Kartoffel, den Knollensellerie und die Pastinaken mit einer Mandoline oder einem Hobel in dünne Scheiben schneiden. Das Frittieröl auf 170° erhitzen und die Wurzelscheiben frittieren.
2. Das Kartoffelpüree nach der klassischen Methode zubereiten und in einen Spritzbeutel geben.
3. Für die in Essig eingelegten Radieschen einen Sirup aus Wasser, Weisswein, Essig, Zimt, Sternanis, Lorbeerblatt, Zucker und Salz herstellen. Die Zutaten 20 Minuten lang aufkochen und dann die Radieschen 7 Minuten lang in dem Sirup kochen. Lassen Sie die Radieschen abkühlen und schneiden Sie sie in Keile.

## **Lachsforelle Terrine mit Kresse Sauce**

### **SERVIEREN**

1. Den Terrinenblock auf den Teller legen und das Kartoffelpüree mit dem Sac à poche darauf verteilen. Das Kartoffelpüree mit den Wurzelchips, den in Essig eingelegten Radieschenstücken, den Sprossen und den Kresseblättern garnieren.
2. Die Brunnenkressesauce auf den Teller giessen und mit dem Saiblingsrogen abschliessen.