

Terrine von Gewürzlachs und St.Pierre mit Petoncle und mariniertem Gemüse Schloss Lerbach

Für 12 Personen

Terrine von Lachs und St.Pierre

300g Gewürzlachsfilet

400g St.Pierrefilet

Salz und Pfeffer

Rosmarin und Thymian

100g Ofentomaten

½ Fenchelknolle

1 Zucchini, grün

5 Frühlingslauch

3 dl Safran-Fischgelee

- Eine Trapez-Terrinenform von 600ml Größe mit etwas Safran-Fischgelee ausgießen und stocken lassen.
- Den Fenchel fein hobeln, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Fenchel gut ausdrücken, mit etwas Safran-Gelee vermengen, das fein geschnittene Fenchelgrün zufügen, auf Gelee in die Terrine verteilen und kalt stellen.
- In der Zwischenzeit das St. Pierre-Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl mit Kräutern leicht glasig braten, sofort kalt stellen.
- Das Lachsfilet passend zur Terrinengröße zuschneiden.
- Den Frühlingslauch kurz blanchieren und abschrecken, ebenso die in Scheiben geschnittene Zucchini. Das Kerngehäuse der Zucchinischeiben wegschneiden, so dass die Scheiben mit der grünen Schale übrig bleiben und diese mit dem Lauch zusammen auf Küchenkrepp trocknen.
- Nun das Lachsfilet durch das gerade flüssige Gelee ziehen und in die Terrinenform auf den Fenchel drücken. Darauf die Lauchstangen platzieren, darauf die Tomatenfilets und schließlich das St. Pierrefilet.
- Alle Zutaten müssen mit dem Gelee benetzt sein.
- Zum Abschluss werden die Zucchinischeiben obenauf geschichtet, die Terrine mit Folie abgedeckt und kaltgestellt.
- Die Terrine kann mit einer Milchtüte beschwert werden, so dass sich alle Komponenten gut verteilen und sollte mindesten 6 Stunden durchkühlen.



Marinierter Fenchel und Fenchelchips

3 Fenchelknollen
3 dl Geflügelfond
1 dl Noilly Prat
1 cl Pernod
10 Safranfäden
2 Thymianzweige
Meersalz

- Den Fenchel in 12 Scheiben von 5 mm Stärke und 12 Scheiben von 1mm Stärke schneiden.
- Geflügelfond, Noilly Prat, Pernod, Safran, Thymian und Salz aufkochen und zuerst die dünnen Scheiben mit leichtem Biss blanchieren. Nun die dickeren Scheiben in den Fond geben, aufkochen und darin garziehen lassen.
- Die dünnen Scheiben zwischen Küchenkrepp trocknen in bei 160°C in Olivenöl knusprig frittieren.

Provence-Gemüse

1 Zucchini, grün
1 Paprika, rot
1 Paprika, gelb
2 Olivettitomaten
12 Oliven, schwarz
12 Oliven, grün
1 EL Kapern, sehr feine
1 EL Pinienkerne
10 cl Olivenöl
1 cl Arganenöl
1 cl Balsamico, weiß
Salz und Pfeffermühle

- Die Gemüse putzen und in gleichmäßige Würfel schneiden und nacheinander mit Biss in Olivenöl anschwitzen.
- Tomaten und Oliven würfeln und mit den Kapern unterheben.
- Die Pinienkerne rösten, halbieren und zufügen.
- Das Gemüse mit Arganenöl, weißem Balsamico, Thymian, Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.





Thymianblättchen

Jus de Bourride

2 dl Sauce Bourride

5 cl Olivenöl

- Die Sauce Bourride auf die Hälfte einkochen, etwas abkühlen lassen und mit einem Mixstab das Olivenöl unterarbeiten.
- Mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Anrichten

60 Petoncle-Muscheln (kleine Jacobsmuscheln), ausgelöst

Tatsoisalat oder Spinatsalat

Jasmin- oder Borretschblüten

- Die Terrine in Scheiben schneiden und auf Teller platzieren, die Fenchelscheibe anlegen und darauf in einem kleinen Ring das Provencegemüse platzieren.
- Die Petoncle-Muscheln in Olivenöl sautieren, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und anrichten.
- Mit der Sauce einen Faden ziehen und mit Tatsoisalat, Blüten und Fenchelchip dekorieren.

