Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



LACHSTERRINE, EINFACH UND SCHNELL – OHNE BACKEN

ZUBEREITUNG: 2,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 20 MIN.

Wenn Besuch kommt, möchte man seine Gäste natürlich überraschen – am liebsten mit einer **leckeren, schönen Vorspeise**, die trotzdem nicht stundenlang Arbeit macht.

Genau dafür habe ich heute eine Idee für euch: eine **ganz einfache Lachsterrine ohne Backen**. Schnell vorbereitet, klassisch im Geschmack – und trotzdem richtig festlich.

Ich habe die Terrine bewusst sehr klassisch gehalten, damit sie wirklich jedem schmeckt. Aber natürlich bekommt ihr von mir auch ein paar Ideen zur Abwechslung und zum Verfeinern.

Die Zutaten findet ihr in jedem Supermarkt, nichts Exotisches, nichts Kompliziertes. Als **Vorspeise reicht sie für 4–5 Personen**, lässt sich aber genauso gut für ein Buffet vorbereiten oder in kleinen Portionen servieren.

Ich liebe solche Rezepte, weil sie:

- unkompliziert sind
- sich wunderbar vorbereiten lassen
- im Kühlschrank sogar noch besser durchziehen
- und – ganz wichtig für mich – problemlos eingefroren werden können

Diese **Lachsterrine ohne Backen** wird bei mir zu Ostern auf dem Tisch stehen, aber sie passt genauso gut zu einem Geburtstag, einem sommerlichen Brunch oder sogar ins Weihnachtsmenü.

Manchmal sind es eben die einfachen Rezepte, die am meisten Eindruck machen.

Zutaten für 1 Lachsterrine ohne backen:

4-5 Personen- 600 ml Terrinen-Form.

300 g frischer Lachs, 100 g geräucherter Lachs, 400 g Frischkäse (kein Ersatz), 1 EL Zitronensaft, Pfeffer, 1 EL fein gehackter Dill, 8 g Sofort-Gelatine

Deko: Unbehandelte Zitrone (Zesten), Fischeier, frischer Dill

Optional: 1 kleine Schalotte, sehr fein geschnitten (für in die Creme um noch mehr Frische zu haben)

Utensilien: 1 Terrinenform (ca. 60 cl) oder kleine Kastenform (ca. 18 cm)

1- Den Lachs garen

Den frischen Lachs vollständig durchgaren, aber nicht austrocknen.

- 20 Minuten im Airfryer
- oder 20 Minuten bei 180 °C Umluft im Backofen
- oder schonend in der Pfanne

Die Haut entfernen. Das Fischfleisch mit einer Gabel zerdrücken und mit Küchenpapier das überschüssige Fett vorsichtig abtupfen.

2- Frischkäsemasse zubereiten

In einer großen Schüssel Frischkäse, Zitronensaft, Pfeffer, Dill und Sofort-Gelatine verrühren. Kein zusätzliches Salz hinzufügen – Frischkäse und geräucherter Lachs sind bereits salzig genug. Optional jetzt die fein geschnittene Schalotte unterheben.

3- Lachs unterheben

Den zerdrückten Lachs zur Frischkäsemasse geben und alles zu einer homogenen Creme verrühren.

4- Terrine formen

Die Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen. Mit dem geräucherten Lachs die Form auskleiden. Die Lachs-Frischkäse-Creme einfüllen und gut andrücken, damit keine Luftblasen entstehen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Hinweis: Die Lachsterrine kann auch eingefroren werden. Zum Servieren etwa 1 Stunde vorher herausnehmen. Sie verliert dabei kein Wasser und bleibt schön stabil.

5- Servieren

Die Terrine vorsichtig stürzen und mit Fischeiern, Zitronenzesten und frischem Dill dekorieren.

Ich serviere diese **kalte Lachsterrine** am liebsten als Vorspeise mit dünn geschnittenen Gurken und frisch gebackenem Baguette.

Perfekt als einfache, festliche Vorspeise für Gäste – und wunderbar vorzubereiten.

Et voilà!

So einfach und lecker!

Dazu würde ich an Feiertagen einen gut gekühlten Weißwein servieren – zum Beispiel einen **Pouilly-**

Fumé oder einen **Chablis**. Die feine Frische passt wunderbar zur cremigen Lachsterrine.

Aber ganz ehrlich: Ich trinke inzwischen viel weniger Wein und serviere lieber aromatisiertes Wasser mit frischen Kräutern oder Zitrone. Das ist genauso festlich – nur leichter.

Macht es einfach so, wie es zu euch passt!

Bon appétit
Und schreibt mir unbedingt in die Kommentare, wenn ihr die Lachsterrine ausprobiert habt – ich bin gespannt auf eure Version!

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de