

# Kochen auf Norwegisch

Ausgesuchte Rezepte mit Seafood aus Norwegen.





## Terrine aus geräuchertem und frischem norwegischem Lachs

### Zutaten für 4 Portionen

400 g	geräucherter norwegischer Lachs
300 g	frisches norwegisches Lachsfilet
2 EL	Crème fraîche
1 kleine Dose	Lachsrogen
1 Bund	Dill
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Salatblätter zum Garnieren

### Schlüsselinformationen

Produkt	Lachs
Art des Gerichts	Appetizer Vorspeise

### Zubereitung

- Den frischen norwegischen Lachs in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl zwei Minuten von jeder Seite scharf anbraten.
- Den gebratenen Fisch in einer Schale mit einer Gabel so zerkleinern, dass er eine geschmeidige Konsistenz erhält.
- Die Hälfte des Dills zerkleinern und mit der Crème fraîche zur Fischmasse geben und sorgfältig vermischen.
- Die Farce mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.
- Eine kleine Terrinenform mit frischem Wasser ausspülen und nicht abtrocknen.
- Die Form mit dem geräucherten Lachs so auslegen, dass er über die Ränder hinausragt. Zwei Räucherlachsstreifen zurückbehalten.
- Nun den Räucherlachsboden in der Terrine mit einer Schicht Lachsfarce bedecken. Danach noch je eine Schicht Räucherlachs und Farce.
- Die oberste Schicht Farce mit den seitlichen Räucherlachsstreifen bedecken.
- Alles fest in die Terrinenform drücken. Mehrere Stunden kalt stellen.
- Terrine herausnehmen und in Scheiben oder Würfeln schneiden.
- Auf Tellern mit Lachsrogen, restlichem Dill und einigen Salatblättern anrichten.

# Seafood aus Norwegen.

**Aus den frischen, klaren Gewässern des Nordens.**

**Norwegian Seafood Export Council**  
ABC-Straße 19  
20354 Hamburg

Telefon: +49 40 351551  
Telefax: +49 40 22941588  
E-Mail: [norge.de@seafood.no](mailto:norge.de@seafood.no)

[www.norwegenfisch.de](http://www.norwegenfisch.de)

