

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe García empfiehlt:

### Lachs Terrine

& P.S. Garcia »Brut Nature«

#### Zutaten (für 4 Personen)

500 g Lachs  
2 Stangen Sellerie  
1 Frühlingszwiebel  
2 Cornichons  
1 TL Kapern  
½ Bund Dill  
125 ml guter Weißweinessig  
125 ml Sahne  
1 EL Gelatinepulver  
1 EL Zucker  
1 TL Senfpulver  
½ TL Salz  
1 EL frisch geriebener Meerrettich  
1 EL Mayonnaise  
Sonnenblumenöl  
Dill und rosa Kaviar zum Dekorieren



#### Zubereitung

Tipp: Am Vortag zubereiten

500 g Lachs ohne Haus leicht salzen und über Wasserdampf gar dünsten, abkühlen lassen. Selleriestange putzen, entfädeln und sehr fein würfeln. Frühlingszwiebel, Cornichons, Kapern und Dill möglichst fein hacken. Lachs in faserige Stücke teilen und mit 125 ml Weißweinessig pürieren. 1 EL Gelatinepulver in 4 EL heißes Wasser einrühren, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist. 1 EL Zucker, 1 TL Senfpulver, ½ TL Salz, 1 EL geriebenen Meerrettich und 1 EL Mayonnaise mit der flüssigen Gelatine verrühren. Pürierten Lachs und zerkleinertes Gemüse dazu geben, alles gut vermengen. Sahne cremig schlagen und unter die Lachsmischung heben. Lachsmischung in eine geölte Terrineform geben und abgedeckt im Kühlschrank 24 Stunden kaltstellen.

Am nächsten Tag die Form stürzen und Lachsterrine in Scheiben schneiden. Die Portionen mit etwas Dill, rosa Kaviar und gegebenenfalls frisch gemahlenem Pfeffer servieren. Dazu frisches Baguette.

Zu dieser edlen Lachs Terrine passt der edle P.S. Garcia »Brut Nature«.

**Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)**