



Holsteiner Räucheraal Terrine mit Gemüse und Meerrettich Kern

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Wie man es an der Küste mag, rustikal, herzhaft mit getoastetem Vollkornbrot

Zutaten

- 500 g Räucheraalfilets ohne Haut, grätenfrei
- 150 g Porree in kleinen Würfeln, Brunoise
- 150 g Möhren in kleinen Würfeln, Brunoise
- 50 g Petersilienwurzel in kleinen Würfeln, Brunoise
- 50 g Knollensellerie in kleinen Würfeln, Brunoise
- Für den Aspik:
 - Die Aalhaut und die Gräten
 - 100 ml Weißwein
 - 200 ml Gemüsefond
 - 200 ml Fischfond
 - 2 El weißer Balsamico
 - 1 Lorbeerblatt, weiße Pfefferkörner
- 8 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht für den Aspik
- 1 Bündchen frischer Dill
- 1 Gläschen Sahnemeerrettich aus dem Supermarkt
- 3 Blatt eingeweichte Gelatine für den Meerrettich

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Gemüsewürfel kurz für 3 min. blanchieren, den Aal in grobe Stücke schneiden. Den Dill grob zupfen und hacken und mit den Räucheraalstücken und Gemüsewürfeln mengen..

Schritt3

Den Essig mit dem Weißwein, dem Gemüse- und Fischfond, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, der Aalhaut - und Gräten aufkochen und bei mittlerer Hitze 10 min. ziehen lassen, passieren. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, herzhaft nachschmecken, etwas abkühlen lassen.

Schritt4

Den Sahnemeerrettich mit der gut ausgedrückten, erhitzten Gelatine verrühren, nachschmecken. (Das geht ganz gut in der Mikrowelle)

Schritt5

Der Terrinenaufbau:

Schritt6

Eine Terrinenform zunächst mit einer Klarsichtfolie auslegen und zu einem Drittel mit der Aal - Gemüsemischung befüllen. Ca. 20 min. in den Kühlschrank stellen, etwas anziehen lassen. Dann folgt eine Schicht Meerrettich, glatt streichen, ebenfalls etwas anziehen lassen.

Schritt7

Zuletzt wird die restliche Aal - Gemüsemischung, gleichmäßig verteilt.. (Bis 1 cm vom oberen Rand)

Schritt8

Vorsichtig mit dem Aspik aufgießen, etwas aufstoßen.

Schritt9

4 - 5 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen, besser am Vortag erledigen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Stürzen dürfte mit Hilfe der Klarsichtfolie kein Problem sein, die Terrine in 1 - 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt12

Mit frischen Blattsalaten umlegen und dazu ein zünftiges, getoastetes Vollkornbrot reichen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** herzhaft, rustikal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-raeucheraal-terrinen-mit-gemuese-und-meerrettich-kern/>