
Typ: Vorspeise

Quelle: Zeit-Magazin

Bemerkungen: 5 Jan 14: noch nicht ausprobiert

An Weihnachten werden wir dafür belohnt, dass wir andere Menschen in unserer Nähe ertragen. Der Baum blinkt, der Tisch ist gedeckt, alle freuen sich. Das Leben ist doch überhaupt nicht so kompliziert, wie man manchmal denkt! Vermiesen wir uns diese Stimmung nicht mit aufwendigem Kochen. Für die Zubereitung einer kleinen Lachsrilette braucht man ungefähr zehn Minuten. Die anderen Pasteten, die in Stephane Reynauds Buch Terrinen & Pasteten (Christian Verlag) zu finden sind, sehen auch ganz köstlich aus, sind aber viel zu kompliziert für Weihnachten, das Fest der Liebenden, die bekanntlich weder Perfektionismus noch Ehrgeiz brauchen.

Zutaten:

Vorspeise für 4 Personen
180 g Lachs (ohne Haut),
80 g weiche Butter,
2 Zweige Estragon (oder Dill),
1 EL Creme fraiche,
1 TL fein gehackte Schalotte,
1 Zitrone (Saft und Abrieb der Schale),
Salz, Pfeffer

Rezept:

Man brät ein Stück Lachs in der beschichteten Pfanne ohne Fett an. Das Filet sollte nicht durchgebraten sein, sondern in der Mitte noch roh. Mit 70 g Butter wird der Fisch im Mixer püriert. Es kommen hinzu: der gehackte Estragon (wer keinen findet, nimmt Dill), Creme fraiche, Schalotte, Saft und abgeriebene Schale der Zitrone je nach Geschmack, Salz und Pfeffer. Die Fischmasse in eine Terrinenform füllen. (Vielleicht nimmt man auch stattdessen mehrere kleine Förmchen.) Eine Zitronenscheibe darauflegen. Die restliche Butter im Topf schmelzen und darübergeben, sodass alles bedeckt ist. Kühl stellen, bevor man die Rilette auf getoastetem Brot isst.