

# Forellenterrine mit Dill-Gelee

## Zutaten für das Dill-Gelee:

- 2 Blatt Gelatine
- 2 EL Weißwein
- 140 ml Fischfond
- 2 EL Wermut
- 0.25 Bund gehackter Dill

Gelatine einweichen. Wermut, Weißwein und Fischfond in einen Topf geben und aufkochen, dann die Gelatine dazugeben. Mit dem Dill in eine Terrinenform füllen. Kaltstellen, bis die Gelatine angezogen ist.

## Zutaten für die Forellenmousse:

- 2 Blatt Gelatine
- 2 EL Wermut
- 2 EL Weißwein
- 200 ml Sahne
- 200 g Räucherforellen-Filets
- 125 ml geschlagene Sahne
- 1 Bund gehackter Dill
- Salz
- Pfeffer

Gelatine einweichen. Sahne mit Wermut und Weißwein in einem Topf vermengen, aufkochen und die Gelatine dazugeben. Zusammen mit den Forellenfilets in einen Mixer geben und alles glatt pürieren. Die Masse in einer Schale auf Eiswürfeln kalt rühren, dann die geschlagene Sahne und den Dill dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Terrinenform mit dem Gelee geben und in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren auf eine Platte stürzen.

Sendung/Quelle: Hamburg Journal

Sendetermin: 30.12.2022

Koch/Köchin: Dave Hänsel

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)