

## **Feine Terrine mit Räucherlachs**



### **Zutaten für 4 Portionen:**

2	Salatgurken
1 Bund	Dill
1	Schalotte, fein gehackt
250 gr	Crème fraîche
200 gr	Frischkäse
	Salz
	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
	Zitronensaft
3 Blatt	Gelatine, weiss
400gr	Räucherlachs in Scheiben

Die Salatgurken mit einem Sparschäler der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Eine Kastenform damit auslegen, so dass die Scheiben über den Rand lappen.

Den gehackten Dill, die gewürfelte Schalotte, Crème fraîche und Frischkäse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Gelatine einweichen, auflösen und unter die Crème rühren.

Dann 200 g Räucherlachsscheiben in die Form legen, darauf die Hälfte der Crème streichen, mit weiteren 200 g Lachsscheiben abdecken und die restliche Crème darauf streichen.

Nun die Gurkenscheiben darüber schlagen und alles 3 Stunden kalt stellen. Dann stürzen, in Scheiben schneiden, nach Geschmack garnieren und mit Baguette servieren.