

# ZANDER-PAPRIKA-TERRINE

## Zutaten

### Zanderterrine

1 roter Paprika  
1 gelber Paprika  
ca. 400 g Zanderfilet ohne Haut  
(Einlage)  
ca. 300 g Zanderfilet ohne Haut  
(für Farce)  
Zitronensaft zum Würzen  
Salz  
Pfeffer  
70 g kalte Butter  
2 Eiweiß  
Chili  
1 große Knoblauchzehe  
Thymian  
1 EL Pernod  
250 g Obers  
2 Nori-Algen-Blätter  
Kaviarrahm (für 4 Personen)  
125 ml Sauerrahm  
2 EL Forellenkaviar  
1 EL fein geschnittener Schnittlauch  
Salz  
Pfeffer  
Bärlauchpesto oder Kräuteröl zum Garnieren

## Zubereitung

Paprika entkernen und getrennt fein würfeln. Zanderfilet entgräten und für die Einlage mundgerecht, für die Farce in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Für die Farce Abschnitte mit den Würfeln, gewürfelter Butter, Eiweiß, Chili, Knoblauch, Thymian und Pernod im Cutter fein zerkleinern. Nach und nach Obers vorsichtig dazugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Farce halbieren, eine Hälfte mit rotem, die andere mit gelbem Paprika cuttern. Zuerst die gelbe, dann die rote Farce mit einer Teigkarte durch ein feines Sieb streichen. Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden, gelbe Farce vorsichtig mit einem Löffel einstreichen (darauf achten, dass keine Luftbläschen entstehen). Zanderfilet in die Form legen und gefühlvoll andrücken, rote Farce daraufstreichen. Folie zusammenklappen. Terrine auf einem Loch-Einsatz im Dampfgarer bei 80 °C Dämpfen 35 Minuten pochieren. In der Form einige Stunden (besser über Nacht) kaltstellen.

Sauerrahm, Kaviar und Schnittlauch vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Terrine aus der Form auf ein Schneidbrett stürzen. Folie entfernen, mit Küchenrolle die Terrine vorsichtig trocken tupfen. Anschließend in die Nori-Blätter einwickeln. Nach ca. 10 Minuten in fingerdicke Scheiben schneiden und mit Kaviarrahm und Pesto oder Kräuteröl anrichten.

## Tipp

Die Terrine hält sich in der Form im Kühlschrank einige Tage (erst kurz vor dem Anrichten in Nori einwickeln). Wer will, färbt die gelbe Farce mit Curcuma und die rote mit Paprika.