

# Lachsterrine mit Frischkäse und Kräutern

## Zutaten – für 8 Personen:

250 g Lachs, geräuchert

1 Zitrone

250 g saure Sahne

500 g Frischkäse

2 EL Meerrettich (Sahnemeerrettich)

Pfeffer, aus der Mühle

Salz

10 Blatt Gelatine, weiße

200 ml Milch

Kräuter der Saison oder tiefgefrorene Kräutermischung

## Zubereitung:

Die Gelatineblätter in kaltes Wasser legen. Dann saure Sahne, Frischkäse und die Hälfte der Milch mit dem Mixer vermengen, Zitrone auspressen und den Saft hinzufügen. Dabei ständigiterrühren. Den Meerrettich unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter dazugeben, nochmals abschmecken.

Die restliche Milch unter Rühren erwärmen, die Gelatineblätter auspressen und in die Milch geben. Mit einem Schneebesen verrühren bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat.

Die Milch zu der Masse geben und untermixen.

Eine Kastenform mit Folie auskleiden, mit einer Schicht Lachs den Boden bedecken. Dabei eventuell den Lachs in Form schneiden.

Die Masse nochmals schaumig rühren und einen Teil in die Form gießen. In den Kühlschrank stellen bis die Masse anzieht, dann die nächste Lachsschicht auflegen. Darauf wieder die schaumige Masse gießen und erneut in den Kühlschrank stellen.

So wird Schicht um Schicht aufgebaut bis entweder die Form gefüllt oder Lachs bzw. Masse ausgegangen sind.

Die Masse nach Erkalten auf ein Brett stürzen, Folie entfernen und mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden.

# Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Erbsen

## Zutaten – für 8 Personen:

Ca. 1 kg Oberschale bzw. Lachs (Aus der Oberschale werden die besten Schnitzel geschnitten, der Schweinelachs ist der sehr magere lange Rückenmuskel)

1 Zwiebel

400 gr. Champignons

400 gr. Erbsen

Öl zum Anbraten

Salz, Pfeffer, Gewürzmischung

## Zubereitung:

Die Champignons mit dem Messer putzen und kleinschneiden. Den Lachs parieren (von Sehnen befreien), in gefällige Streifen schneiden. Davon dünne Scheiben schneiden. Bei Oberschale ebenso verfahren.

Die Champignons kurz in Öl oder Butter andünsten und beiseite stellen. Zwiebel kleinschneiden und goldbraun dünsten. Die Fleischscheiben würzen und kurz (!) anbraten. Champignons, Zwiebel und Fleisch in einen Topf geben, Erbsen hinzugeben und erhitzen. Nach ca. 5 bis 10 Min. die Sauce andicken und servieren.

## Reis als Beilage:

Basmati-Reis/Langkornreis für 8 Personen:

500 gr Reis

1 l Wasser

Salz

Den Reis in kaltem Salzwasser aufsetzen, kurz aufkochen lassen und dann köcheln lassen bis das Wasser vollständig verschwunden ist.

# Rote Grütze aus ganzen Früchten

## Zutaten für 8 Personen:

1 kg tiefgefrorene Mischfrüchte  
Zucker nach Geschmack  
Kartoffelstärke oder Saucenbinder

## Zubereitung:

Die Hälfte der Früchte in einem Schuss Wasser kurz aufkochen lassen. Zucker dazugeben und durchrühren. Mit in kaltem Wasser aufgelöster Stärke nochmals kurz aufkochen lassen und die gefrorenen Früchte dazu geben. Umrühren bis die Früchte aufgetaut sind, nochmals abschmecken und servieren.

## Vanillesoße:

### Zutaten:

500 ml Milch  
400 ml Sahne  
1 Prise Salz  
2 Teel. Gemahlene Vanille oder Mark von 3 Schoten  
Zucker nach Geschmack  
10 Eigelb

### Zubereitung:

Milch mit Sahne, Zucker und Salz aufkochen lassen. Wenn die Milch kocht, sofort den Topf vom Feuer nehmen, die Milch 2 min stehen lassen, dann die Eigelbe einrühren und solange rühren, bis eine sämige Vanillesoße entstanden ist.