

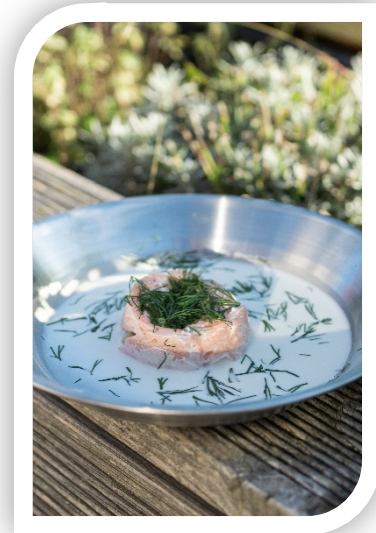


Wild, Natürlich & Nachhaltig®

Alaska Wildlachsterrine aus der Bialetti

Zutaten für 1 Portion:

1 Stiel Brennnessel
1 Bund Dill
80 g Alaska Wildlachs
½ Fenchelknolle
150 g Schlagsahne
Salz
Öl zum Einstreichen



Zubereitung:

1. Bialetti (Espressokocher) auseinanderschrauben und den Wasserbehälter zur Hälfte der angezeigten Füllmenge mit Wasser füllen. Brennnesselblätter und Dillfähnchen abzupfen, und (nach Geschmack auch weitere Kräuter) in das Wasser geben.
2. Das Kaffeesieb der Bialetti mit Öl einfetten. Lachs waschen, in dünne Streifen schneiden und im Kreis in das Sieb legen. Fenchel putzen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden und auf den Fisch legen. Das Sieb in den Wasserbehälter einsetzen.
3. Bialetti wie gewohnt zuschrauben und in den oberen Behälter Sahne einfüllen. Mit etwas Salz würzen.
4. Bialetti auf ganz kleine Flamme stellen und 5-7 Minuten köcheln lassen.
5. Alles auseinanderschrauben. Wildlachsterrine nach Bedarf mit gehackten Kräutern bestreut servieren.

Zubereitungszeit/ Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Nährwerte:

Energie: 650 kcal/ 2730 kJ

Eiweiß: 21 g

Fett: 60 g

Kohlenhydrate: 3 g

Alaska Seafood Marketing Institute
Ansprechpartner: mk² gmbh, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
e-mail: akseafoodceu@alaskaseafood.org
Fotonachweis: Alaska Seafood
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten