Zanderterrine

100 g frischer Blattspinat
600 g Zanderfilet
1 TL Koriander, gemahlen
1/2 l Sahne
Salz, weißer Pfeffer
Butter
hitzebeständige Folie

Die Spinatblätter blanchieren, gut abtropfen lassen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Das Zanderfilet in Streifen schneiden und mit Koriander, Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und gut zerkleinern. Dann die Sahne zugeben und weitermixen, bis die Masse schön glatt ist und glänzt. (Wichtig ist, dass Zander und Sahne gut gekühlt verarbeitet werden.)

Eine Pasteten- oder Kastenkuchenform ausfetten, mit hitzebeständiger Folie auskleiden und die Spinatblätter einlegen. Die Fischfarce vorsichtig darauf geben und mit Spinat und Folie abdecken. Die Terrine ins Wasserbad setzen und im Ofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten garen.

Herausnehmen, 15 Minuten ruhen lassen, aus der Form nehmen und vorsichtig anschneiden. Die Terrine kann auch kalt gegessen werden.