
	<p>Der Vorkoster im WDR Fernsehen</p> <p>Freitags um 21:00 Uhr</p>	
---	--	---

Björn Freitag kocht Lachsterrine mit Foccacia und Blätterteigmaultaschen

Rezept (für ca. vier Personen)

Lachsterrine

Zutaten

- 150 g Rotbarschfilet (Sie können auch als Alternative Hecht-, Zander-Pangasiusfilet verwenden)
- 150 g Lachsfilet ohne Haut
- 100 g Lachsfilet ohne Haut für die feste Einlage
- 200 g geräucherter Lachs, geschnitten
- 200 ml Sahne
- 1 Eiweiß
- 7 g Salz
- 1 g Pfeffer
- 10 Stängel Dillspitzen, gehackt
- 30 ml Grand Marnier

Zubereitung

- Je 150 g des gekühlten Lachs- und Rotbarschfilets in kleine Stücke scheiden und mit Salz und Pfeffer in einen starken Mixer geben.
- Eiweiß und Sahne hinzufügen und so lange zerkleinern, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss den Dill darunter mischen. Die Temperatur sollte dabei nicht über 15 °C steigen.
- Die Masse aus dem Gefäß nehmen. 100 g Lachs in Würfel schneiden und unterheben.
- Die Terrinenform mit hitzebeständiger Klarsichtfolie auskleiden und anschließend die mit Folie bedeckte Terrinenform mit dem geräucherten Lachs auslegen.
- Die Lachs-Rotbarsch-Masse möglichst ohne Luftpinschlüsse in die Form füllen und mit einem Deckel verschließen.
- Die Terrinenform bei 150 °C ca. 25 min lang in den Ofen stellen.
- Die Form aus dem Backofen-Wasserbad nehmen und mit fließendem, kaltem Wasser für ca. 5 min. abkühlen lassen.
- Anschließend die Form abtropfen und über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.
- Die Lachsterrine kann dann angeschnitten und als Scheibe serviert werden.

Foccacia mit Leberwurst

Zutaten

- 500 g Mehl
- 60 g Kartoffelpüreepulver
- ½ Würfel Hefe
- 1 Glas Wasser
- 100 ml Bier
- etwas Zucker
- etwas Meersalz
- einen Schuss Olivenöl
- Leberwurst Ihrer Wahl



Zubereitung

- Einen kleinen Teil des Mehls, Wasser, Zucker und Hefe im Topf auf dem Herd erwärmen.
- Das Bier, das restliche Mehl und das Kartoffelpüreepulver hinzugeben und durchkneten.
- Zum Schluss das Salz und das Öl einkneten.
- Den Teig 15 Minuten gehen lassen. Danach noch einmal durchkneten und an einem warmen Ort 30 - 45 Minuten stehenlassen.
- Den Teig auf einem gefettetem Backblech ausbreiten und mit einem Holzlöffelstiel flache Löcher hineinstechen.
- Das Olivenöl so darauf verteilen, dass die Löcher das Öl aufnehmen.
- Bei 200 °C ca. 25 min. backen.
- Die Foccacia kann anschließend mit einer Leberwurst Ihrer Wahl bestrichen werden.

Blätterteigmaultaschen

Zutaten

- ½ Paket Blätterteig aus dem Kühlregal
- 1 rote Zwiebel
- Trüffelpaste
- Cornichons
- Leberwurst Ihrer Wahl
- frischer Rosmarin
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- Zucker
- rosa Rettich (alternativ auch weißer Rettich oder Radieschen)
- 50 ml Himbeeressig
- eine Packung Feldsalat
- eine Packung Rucola



Zubereitung

- Den Blätterteig in vier Quadrate schneiden.
- Die rote Zwiebel in Ringe schneiden und kräftig anbraten. Zu den Zwiebeln einen Schuss weißen Balsamico, etwas Wasser und Zucker geben.
- Einige Minuten köcheln lassen. Die Füllung gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen, dabei aber die Ränder freilassen.
- Zu jedem Täschchen noch einen kleinen Löffel Trüffelpaste, eine feingeschnittene Cornichon, einen Klecks Leberwurst Ihrer Wahl, eine Nadel Rosmarin und etwas Salz und Pfeffer hinzufügen.
- Die Ränder nun mit etwas Ei bestreichen und die Täschchen zukleben.
- Bei ca. 180 °C für 15 min. in den Ofen stellen, bis der Blätterteig goldbraun ist.
- Währenddessen den rosa Rettich feinhobeln und ein 50 ml Himbeeressig sowie eine Prise Salz dazugeben.
- Den Feldsalat und den Rucola waschen.
- Sobald die Blätterteigtaschen fertig sind, kann angerichtet werden.
- Pro Portion eine Hand voll gewaschenen Feldsalat und Rucola in die Mitte des Tellers legen. Ein wenig des mit Himbeeressig verfeinerten Rettichs dazwischen verteilen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Die Blätterteigtaschen darauflegen und mit etwas Schnittlauch garnieren.