



Restaurant  
Natur erleben & genießen  
Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig  
info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Hecht- und Lachsforellen-Pastete mit Langostinos

Für 15 Portionen:

- |       |                         |   |
|-------|-------------------------|---|
| 500 g | Lachsforellenfilet      | – Bei den Langostinos die Köpfe abtrennen. Die Panzerringe nach innen knacken und den Ring entfernen. Mit einer Messerspitze den Rücken öffnen und den Darm entfernen.  |
| 250 g | Hecht- oder Zanderfilet | – Von den Lachsforellenfilets dickere etwa 250 g schwere Rückenstücke abschneiden.  |
| 8     | Langostinos             | – Noilly Prat, etwas Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.  |
| 3     | Eier                    | – Zanderfilets, Langostinos und Lachsforellenstücke in eine flache Schale legen und mit der Marinade begießen.  |
| 500 g | Sahne                   | – Restliches Forellenfiletfleisch fein pürieren. Die Eier und die Sahne dazu geben und alles zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.   |
| 5 cl  | Noilly Prat             | – Die Spinatblätter kurz in kochendes Wasser tauchen, abtropfen und abkühlen lassen.  |
| 500 g | Große Spinatblätter     | – 2 Stück Klarsichtfolie mit blanchierten Spinatblättern belegen. Jeweils marinierte Zanderfilets und Forellenfilets längs auf die breiteren Seiten der belegten Folien legen und mit Hilfe der Folie in die Blätter fest einrollen.  |
|       | Meersalz                | – Die Kastenform leicht einölen, so mit der Klarsichtfolie auslegen, dass die Folie 10 cm über den Rand klappt. 1/3 der Forellenmousse gleichmäßig in die Form füllen, das eingerollte Zanderfilet einschichten. Etwas Forellenfarce darauf streichen, Langostinos in die Masse drücken, wieder etwas Farce darauf streichen, eingerollte Lachsforellenfilets einschichten und die übrige Farce darauf verteilen. Die Form fest auf die Arbeitsfläche stoßen, damit die Luft entweicht. |
|       | Weißer Pfeffer          | – Die Folie über der Farce zusammenklappen und an den Rändern gut einschlagen. Die Form verschließen und in Alufolie einwickeln. Im heißen Wasserbad bei 110 Grad etwa 90 Minuten garen. (Umluft 90 Grad, 60 Minuten).  |
|       | Frischhaltefolie        | – Tipp: Anstelle von Zander und Langostinos können auch Hecht und Garnelen verwendet werden.  |
|       | Kastenform              |   |