



Hechtterrine mit Leinsamennudeln und Kresse-Bier-Schaum

*500 g Hechtfilet, Salz, Pfeffer,
etwas Muskat, 100 ml Kondens-
vollmilch, 3 Eiklar, Saft einer halben
Zitrone, 10 g Butter;*

für Leinsamennudeln:

*100 g Mehl (Typ 405),
2 bis 3 Eßl. Weizenbier,
Salz, Leinsamenkörner;*

für die Soße:

*100 ml Weizenbier,
1 Vollei, 2 Eigelb, Salz, etwas weißer
Pfeffer, 1 Eßl. gehackte Kresse.*

400 g Hechtfleisch pürieren, würzen und mit der halben Menge Kondensvollmilch mischen. Durch ein Haarsieb streichen, Rest Kondensvollmilch und steif geschlagenes Eiklar zugeben und Masse kalt stellen. Rest Hechtfilet in

Streifen schneiden, mit Zitrone würzen und etwas salzen. Auflaufform mit Butter fetten, einen Teil der Hechtmasse einfüllen, mariniertes Hechtfleisch zugeben und obenauf den Rest der Hechtmasse fest andrücken und glattstreichen. Form im Backofen bei etwa 170° C 20 bis 25 min im Wasserbad garen, danach kalt stellen und schneiden.

Nudeln: Mehl, Bier und Salz gut mischen und einen Nudelteig bereiten, in Streifen schneiden und antrocknen lassen. Anschließend bißfest kochen (al dente) und in angerösteten Leinsamenkörnern wärmen.

Soße: Bier auf etwa 40 bis 50° C erwärmen, Eier mischen, zugeben und mit einem Mixstab aufschäumen. Dabei weiter erwärmen, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken und Kresse unterheben.