

Рибний терін

Якщо Ви хочете здивувати гостей чимось особливим, без вагань подайте на стіл ніжний, легкий та дуже смачний терін. Повірте, Ви зачаруєте гостей своїми неймовірним кулінарним талантом.

Терін, усього на всього різновид паштету, закуска родом із Франції. Готують його у фарфоровій або керамічній прямокутній формі, нарізають скибочками й подають холодним. Хоч терін і швидко готується, проте, перед тим як подавати його на стіл, варто щоб він якийсь час постояв, або як кажуть «вбувся».

Споконвіку приготування цієї смачної страви в Європі вважалося справжнім мистецтвом. У Франції, наприклад, терін величали не інакше як «втіхою королів», а робили цю смакоту практично з двох сотень інгредієнтів. Попри те, що рецептів теріну існувало безліч, французькі придворні кулінари продовжували придумувати все нові й нові варіанти. Терін зайняв своє міцне на столах вищого європейського дворянства ще з XVIII століття.

Окрім того, у теріна є ще одне безперечна перевага: хоч він і має вигляд та смак вишуканого делікатесу, приготувати його дуже легко.

Це універсальна страва, яка дозволяє експериментувати, фантазувати на своїй кухні та готувати його з різноманітних овочів, сирів, усіх сортів м'яса, субпродуктів а також з різної риби або морепродуктів. Особливо цінують терін з дичини.

Порція на 10-12 осіб.

-
- 500 г філе сьомги
 - 500 г філе мерлузи (хек)
 - 200 г почищеної броколі
 - 150 мл білого вина
 - 4 білки
 - петрушка, сіль, перець

Відварити броколі у підсоленій воді 5 хв, відцідити та обдати холодною

водою, охолодити.

Філе сьомги порізати шматками та пропустити у блендері з 2 білками, 70 мл вина, ложкою січеної петрушки, сіллю й перцем.

Філе мерлузи нарізати невеликими шматками й теж пропустити у блендері разом із броколі, 70 мл вина, 2 білками, сіллю та перцем.

Легко скропити пергаментний папір вином, віджати та застелити ним прямокутну форму (25x9x4.5см).

Спочатку щільно викласти половину однієї маси наповнюючи нею лише половину форми по довжині, а тоді другу половину форми щільно заповнити наступною масою. Другий шар викласти так же само, тільки на червону масу викласти зелену і навпаки.

Щоб рівномірно розділити лінію поміж двома фаршами, можна допомогти собі будь якою плоскою дощечкою. У кінці, коли фарш почергово викладений у форму, вийняти дощечку, обстукати форму щоб фарш рівномірно увійшов в усі дірки.

Форму з теріном накрити пергаментом і поставити у попередньо нагріту духовку 200 С та випікати 20-30 хв.

Готовий терін вийняти з духовки й залишити щоб цілковито охолонув. Потім вийняти з форми перевернувши його на таріль, зняти папір і нарізати скибками. Подавати з лимоном.

























