Porcja na 4 - 6 porcji

300g mrożonego szpinaku (całe liście), 600 g filetów z dorsza, 400 ml śmietany, 2 białka, sok z cytryny, sól, pieprz, 200 g filetów z łososia, 125 ml białego wytrawnego wina, 150 g kremówki, 50 g kawioru z pstrąga, szczypiorek do dekoracji

Szpinak rozmrażamy. Filety z dorsza kroimy w kostkę, wkładamy do lodówki na 30 minut, następnie miksujemy ze śmietaną i białkami i doprawiamy sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Łososia kroimy w paski. Keksówkę wykładamy folią aluminiową i układamy w niej warstwami masę rybną, szpinak, łososia, szpinak i masę rybną. Przykrywamy folią aluminiową i pieczemy w kąpieli wodnej w temperaturze 180 ° C przez godzinę. Wino zagotowujemy, dodajemy kremówki, dokładnie mieszamy i doprawiamy solą i pieprzem. Odkładamy nieco kawioru a resztę dodajemy do sosu. Wystudzony pasztet kroimy w plastry, polewamy sosem, obsypujemy kawiorem i szczypiorkiem.

wg Herbatki - przepis z sieci