Mój obraz terrynki z łososiem czyli pasztet z ryby na 6 porcji

250 g filetów z łososia, 250 g filetów ze szczupaka morskiego lub wątłusza, sok z 1 cytryny, 3 białka, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, 320 g kremówki, 250 g szpinaku, łyżka masła, 250 g czerstwego białego pieczywa (bułka paryska np.), 3 jajka, 1 pęczek szczypiorku, 4 gałązki estragonu, pęczek natki pietruszki, kilka gałązek koperku

Schłodzone filety płuczemy pod bieżącą wodą, osuszamy i skrapiamy cytryną. Łososia i szczupaka miksujemy (każdego osobno). Do każdego rodzaju ryby dodajemy po 1 białku. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Do każdej masy dajemy po 100 g śmietany i delikatnie mieszamy. Obie masy wstawiamy do lodówki. Szpinak podduszamy na maśle, odciskamy ze soku i studzimy. Miksujemy z pozostałym białkiem, 100 g śmietany i doprawiamy solą i pieprzem. Z bułki paryskiej usuwamy skórkę, rozkruszamy, dodajemy jajka i mieszamy dokładnie. Dodajemy posiekany szczypiorek, estragon i pietruszkę (bez łodyżek) i resztę śmietany - dokładnie mieszamy. Na dno kamionkowej formy - keksówki kładziemy koperek a następnie rozkładamy na przemian warstwy masy ze szczupaka, szpinak, masę z łososia, masę chlebową - do wyczerpania składników. Formę przykrywamy folią aluminiową i trzymamy w kąpieli wodnej w piekarniku o temperaturze 180 ° C przez ok. 90 minut.

Gotowy kroimy na plastry nożem-piłką (nie przyciskając mocno pasztetu).

Można wypróbować różne warianty smakowe tego pasztetu, używając np. filetów z sandacza i szczupaka słodkowodnego i do masy dodając kilka łyżek wermutu, do ziół dodając jeszcze bazylię i trybulkę, wykładając formę boczkiem i pomiędzy warstwy wkładając całe kawałki łososia.

wg Herbatki - przepis z sieci