

Makrelenterrine in Blätterteig

800 g geräucherte Makrele in kleinen Stücken
200 g grüne Spargelspitzen
200 g grüne Bohnen
400 g Cocovite Rühreimix
30 g glatte Petersilie
2 Böden Blätterteig (gebrauchsfertig)
Pfeffer und Salz

Blanchieren Sie die Bohnen und Spargelspitzen 3 Min. in kochendem gesalzenem Wasser. Unter kaltem fließendem Wasser abschrecken. Den Cocovite Rühreimix mit den Makrelenstücken und der Petersilie vermengen. Gut durchkneten und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Blätterteigböden auf zwei Terrineformen verteilen. Die Makrelenstücke abwechselnd mit einer Schicht Gemüse aufeinanderschichten, bis alles aufgebraucht ist. Falten Sie den Blätterteig zusammen und bestreichen Sie ihn mit etwas Cocovite Rühreimix. 35 Minuten lang bei 180°C backen lassen.

