



## Rote Lachsterrine

### Zutaten

200 g frisches Lachsfilet 20 g frische Sahne 4 EL Cirio Tomatenmark 1 Dose Cirio Schälto­maten (à 400 g) 1 Bund Basilikum 1 Knoblauchzehe kalt gepresstes Olivenöl Salz und Pfeffer etwas Butter zum Einfetten Alufolie

### Zubereitung

1. Den Lachs im Mixer zerkleinern und die Sahne sowie das Tomatenmark hinzugeben, mit Salz und Pfeffer verfeinern und sanft zu einer Creme verrühren.
2. Eine rechteckige Backform (Terrine) buttern und mit der Mischung füllen.
3. Mit Alufolie abdecken und 40 Minuten bei 150°C backen. Inzwischen Knoblauch in einer Pfanne braun anbraten und die geschälten Cirio Tomaten hinzufügen. Eine halbe Stunde köcheln lassen.
4. Vom Herd nehmen und im Mixer mit dem gehackten Basilikum zerkleinern.
5. Öl hinzugeben und weiter mixen, bis eine weiche, luftige Mischung entsteht.
6. Den fertig gebackenen Lachs aus der Terrine entnehmen und auf einem Servierteller mit der Tomaten-Basilikum-Mischung servieren.

