


Mousse von der Räucherforelle

Los geht's!

1. Die Forellenfilets häuten und mit einer Pinzette sorgfältig entgräten.
2. Das Ei trennen. Eigelb, Crème fraiche und Fisch in den Mixer geben und pürieren. Erst dann das halbsteif geschlagene Eiweiß hinzufügen und die Masse mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Meerrettich und Zitronensaft kräftig abschmecken.
3. Die Gelatine kalt einweichen, tropfnass in ein Töpfchen geben und bei milder Hitze auflösen.
4. In die Farce einrühren und diese für 1 Stunde zum Erstarren in den Kühlschrank stellen.
5. Mit 2 angefeuchteten Esslöffeln Nocken abstechen und auf die Teller setzen. Mit Salat nach Jahreszeit garnieren.

 Zutaten für 4 Personen

 Zeit: 1,5 Stunden



Zutaten:

- 2 geräucherte Forellenfilets von je 200g
- 1 Ei
- 150g Crème fraiche
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Meerrettich
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Blatt Gelatine

Notizen:



Je nach Jahreszeit mit Salt/Früchten garnieren. Zusammen mit Räucherlachscreme und Kräuterbutter eine wunderbare Vorspeise zu festlichen Anlässen

Wie hat's geschmeckt?

