



Räucherfisch-Mousse

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Ergibt: 4 Portionen

Zutatenliste:

200 g geräucherte Forellenfilets	Zeste von ¼ Bio-Zitrone
2 ½ Blatt weiße Gelatine	50 ml Weißwein
90 g Creme Fraiche	½ Bund Dill
125 g Sahne	Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette



Zubereitung:

Die Gelatine in einem Gefäß mit etwas kaltem Wasser einweichen. Die Forellenfilets in kleine Stücke zupfen und in einen großen Mixbecher geben. Creme Fraiche dazu geben und pürieren.

Dill waschen, fein hacken und beiseitestellen. Weißwein in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Etwas von der Forellencreme in den Topf geben und verrühren. Anschließend den Topfinhalt in den Messbecher zur restlichen Forellencreme geben und gut vermengen.

Sahne steif schlagen und mit Dill und Zitronenzeste unter die Mousse heben. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Eine Form von ca. 500 ml mit Frischhaltefolie auslegen und die Räucherfisch-Mousse hineingeben. Für mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Vor dem Servieren die Mousse aus der Form auf einen Teller stürzen und die Folie abziehen.

Mein Tipp:

Anstelle von Forelle kannst du auch andere Räucherfische verwenden.