

Räucherforellen - Mousse

4-Personen

Zutaten:

100 - gr Lauch
1 - dl Rahm
1 - Blatt Gelantine
200 - gr Frischkäse „Nature“
100 - gr Magerquark
2 - geräucherte Forellenfilets (je cirka 100-gr.)
2 - Zweige Dill
1 - TL Zitronensaft
etwas - Tabasco
etwas - Kräutersalz

Grissini - nach Belieben

Zubereitung:

Lauch ganz fein schneiden. Rahm aufkochen. Lauch begeben und im Rahm weich kochen. Lauch pürieren. Gelantine in kaltem Wasser einweichen - im Lauchpüree unter Rühren auflösen.

Masse abkühlen lassen.

150-gr. Frischkäse und Quark glatt rühren. 1 ½ Forellenfilets und Dill fein hacken und dazugeben. Masse mit Zitronensaft, Salz und Tabasco abschmecken. Restlichen Frischkäse mit dem Lauchpüree verrühren.

Beide Mousses lagenweise in Gläschen schichten. Bis zum Servieren aber mindestens 1-Stunde kühl stellen.

Nach Belieben mit dem restlichen Forellenfilet, Lauch und Dill garnieren.

Mit Grissini oder Toastbrot servieren.