Rezept

Lachsmousse

Ein Rezept von Lachsmousse, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Räucherlachs in Scheiben oder am Stück (Stremellachs)
1 Bund	Schnittlauch
	Pfeffer
3 EL	Doppelrahmfrischkäse
1	1/2 EL Zitronensaft
	Salz
100 g	Feldsalat

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und mit dem Frischkäse und Zitronensaft fein pürieren. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Drei Viertel davon unter die Mousse heben, mit wenig Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken. 30 Min. kühl stellen.

---

2. Feldsalat putzen und waschen. Mit 2 Esslöffeln Nocken von der Lachsmousse abstechen und mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten. Mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen. Dazu passt Baguette und ein fruchtiger Weißwein.