Rezept

Sauerrahmmousse mit Graved Lachs

Ein Rezept von Sauerrahmmousse mit Graved Lachs, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	feste Zucchini
	weißer Pfeffer
10 Scheiben	Graved Lachs (ca. 250 g)
200 g	Joghurt (1,5 % Fett)
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Öl
4	Timbalförmchen
	Salz
5 Blatt	Gelatine
200 g	saure Sahne (10 % Fett)
3 EL	Magermilchpulver
2 EL	Weißweinessig
50 g	Keta-Kaviar

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal

Zubereitung

1. Timbalförmchen oder andere Portionsförmchen mit Wasser füllen, für 15 Min. ins Tiefkühlgerät stellen. Zucchini waschen, putzen und ein Stück von ca. 50 g abschneiden. Das Zucchinistück auf einer Gemüsereibe raspeln, leicht salzen und pfeffern.

2. Die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. 2 Scheiben Graved Lachs zuerst in Streifen, dann in kleine Stücke schneiden. Die saure Sahne mit dem Joghurt und dem Milchpulver glatt rühren.

3. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen, 1 EL Sahne-Joghurt-Mischung unterrühren, dann den Rest darunter mischen. Zucchiniraspel und Lachsstückchen einrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

4. Das Wasser aus den Timbal- oder Portionsförmchen gießen. Die Lachsmasse in die Förmchen füllen, glatt streichen und mit Frischhaltefolie bedeckt zum Gelieren ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

5. Zum Servieren das übrige Zucchinistück klein würfeln. Essig, je 1 Prise Salz und Pfeffer und das Öl zu einer Marinade verrühren. Zucchiniwürfel darin wenden. Die Mousse auf Teller stürzen. Übrige Lachsscheiben und die Zucchiniwürfel drumherum anrichten. Die Mousse mit Keta-Kaviar garnieren.