

Rezept

Forellenmousse

Ein Rezept von Forellenmousse, am 01.03.2024

Zutaten

250 g Sahne	2 geräucherte Forellenfilets (ohne Haut)
1 EL gehacktes Koriandergrün	Salz
Pfeffer	Saft von ½ Limette
4 Scheiben Toastbrot	1 Glas Keta-Kaviar (Forellenkaviar,100 g)
Basilikum zum Garnieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Hälfte der Sahne steif schlagen. Die Forellenfilets grob zerrupfen und mit der restlichen Sahne mit dem Stabmixer pürieren. Die geschlagene Sahne und das Koriandergrün unter das Püree heben und die Mousse mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

2. Die Brotscheiben tosten oder im Backofen anbacken und nach Belieben schräg halbieren.

3. Forellenmousse auf die halbierten oder ganzen Scheiben streichen, mit Forellenkaviar und Basilikum garnieren.