

Rezept

Mousse von Räucherfischen mit karamellisierten Äpfeln und Salat

Ein Rezept von Mousse von Räucherfischen mit karamellisierten Äpfeln und Salat, am 28.06.2026

Zutaten

3 Blatt Gelatine	2 EL Wermut
50 ml Weißwein	225 g Sahne
300 g geräuchertes Fischfilet (z. B. Forelle, Saibling), ohne Haut	Saft von ½ Zitrone
Pfeffer	Salz
100 g geschlagene Sahne	2 Eiweiß
3 kleine Äpfel mit roter Schale	ca. 50 g gemischte Blattsalate
1 EL Zucker	30 g Butter
1 EL Honig	1 gekochte Rote-Rüben-Knolle
1-2 EL Himbeeressig	3 EL Rapsöl
	1-2 EL frisch geriebener Kren (Meerrettich) zum Bestreuen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Wermut, Wein und Sahne aufkochen, vom Herd ziehen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Abkühlen lassen.
2. 200 g Räucherfisch klein würfeln, dazugeben und die Masse im Mixer fein pürieren. Creme mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzig abschmecken und auf Eis abkühlen lassen.
3. Eiweiße mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, behutsam mit der geschlagenen Sahne unter die Creme heben. Mousse in eine Schüssel gießen, glatt streichen und für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. In der Zwischenzeit Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Äpfel waschen, abtrocknen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften in dünne Spalten schneiden.
5. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Äpfel darin anbraten. Zucker darüberstreuen und die Apfelspalten vorsichtig wenden, damit sie ganz mit dem Karamell überzogen sind.

6. Rote Rübe schälen und fein würfeln. Mit Honig, Rapsöl und Essig vermischen. Salat mit Apfelspalten auf Teller verteilen. Rote Rüben mit der Vinaigrette darübergerben. Den restlichen Räucherfisch in Stücke zupfen und daraufsetzen. Mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel Nocken aus der Mousse abstechen und diese auf dem Salat anrichten. Mit frisch geraspelttem Kren bestreuen und servieren.