

Rezept

Räucherforellen-Mousse

Ein Rezept von Räucherforellen-Mousse, am 07.11.2024

Zutaten

| | |
|---|--|
| 150 g geräuchertes Forellenfilet (ohne Haut) | 8 Stängel Kerbel |
| 50 g Crème fraîche | 1 TL Meerrettich (aus dem Glas) |
| 1 TL frisch gepresster Zitronensaft | Salz |
| Pfeffer | 100 g Sahne |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Das Forellenfilet grob zerschneiden. Den Kerbel waschen, trocken schütteln und ganz fein hacken. Forellenfilets mit Crème fraîche, Meerrettich und Zitronensaft mischen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Den Kerbel unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steif schlagen und unter die Forellencreme heben.
2. Die Creme zugedeckt im Kühlschrank 1 Std. kühlen. Zum Servieren mit zwei Teelöffeln Nocken von der Creme abstechen und formen, dabei die Löffel zwischendurch in kaltes Wasser tauchen.