

## Rezept

# Sauerrahmmousse mit Graved Lachs

Ein Rezept von Sauerrahmmousse mit Graved Lachs, am 22.09.2023

## Zutaten

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

## 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.