

Rezept

## Wasabi-Mousse mit Räucherlachs

Ein Rezept von Wasabi-Mousse mit Räucherlachs, am 09.06.2026

### Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	<b>120 g</b> geräuchertes Lachsrückenfilet, am Stück
<b>1 TL</b> feine Schnittlauchröllchen	<b>1 TL</b> gehackter Dill
<b>2</b> Blätter weiße Gelatine	<b>150 g</b> Joghurt
<b>100 g</b> Crème fraîche	<b>2 TL</b> Wasabi-Paste
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Sahne	<b>2 TL</b> eingelegter Sushi-Ingwer
einige Halme Schnittlauch und etwas Dill zum Garnieren	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

### Zubereitung

1. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Schale fein abreiben und Saft auspressen. Das Lachsfilet klein würfeln und mit Schnittlauch, Dill, 2 EL Zitronensaft und Zitronenschale mischen.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und tropfnass bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen. Flüssige Gelatine mit 3 EL Joghurt verrühren, diese Mischung mit Crème fraîche mit einem Schneebesen unter den restlichen Joghurt rühren. Mit Wasabi, 2 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.
3. Lachs und Mousse abwechselnd in die Gläser schichten. Mit der Mousse abschließen. Für 2 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren Sushi-Ingwer in Streifen schneiden und die Gläschen damit und mit Kräutern garnieren.