

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Mousse von geräucherten Fischen



Zutaten für 4 Personen

- 3 Blatt Gelatine (5g)
- 250 Gramm Räucherfisch (Forelle, Saibling, Lachs, Aal)
- 250 ml Sahne
- 1 El Zitronensaft
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

Den Räucherfisch in kleine Würfel schneiden und mit einem Schuss Sahne fein pürieren (Kutter oder Mixstab). In einer Schüssel beiseitestellen. Die Gelatine einweichen und während sie einweicht Sahne steif schlagen. Die Gelatine nun in ein wenig heißem Wasser auflösen, dann schnell und sorgfältig unter die pürierte Fischmasse rühren. Nun die steif geschlagene Sahne, sowie den Zitronensaft unter die Masse heben. Die Masse in eine rechteckige Form geben und kühl stellen.

Zum Servieren einen Löffel in heißes Wasser tauchen und Nocken aus dem Mousse formen. Auf einem Teller mit einem kleinen Salat anrichten. Als Salat empfehlen wir Brunnenkresse und Kapuzinerkresse mit einem Honig Senf Dressing.

Unsere Weinempfehlung:

Champagne Valentin Leflaive CV-17-50