

Geräucherte Forellenmousse

Geräucherte Forelle – oder auch anderen Rauchfisch nicht als ganzes Filet, sondern als Mousse zu servieren, ist die Idee dieses Rezeptes.

Die einfachste und schnellste Variante ist, die Paste einfach auf ein Stück Brot zu streichen. Aus der Masse lassen sich z.B. mit dem Glacélföfchen kleine Kugeln formen, welche auf geröstetem Toast oder Salat serviert werden. Oder man kann wie auf dem Bild Porzellanlöfchen damit füllen z.B. für einen Brunch.

Eine andere Möglichkeit ist ein Ausstechförmchen – vielleicht sogar in Fischform – auf den Teller zu legen, die Mousse hineinzustreichen und das Förmchen dann wieder zu entfernen.



200g Forellenfilet geräuchert	allfällige Gräten entfernen und Fisch fein zerzupfen
½ Bund Dill, ohne Stängel gehackt 125g Meerrettich-Cantadou ½ EL Senf, grobkörnig ca. 1 dl Sauerrahm	mischen
Zitronensaft nach Bedarf Salz Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
Dill oder Schnittlauch	als Garnitur
Variante	statt Meerrettich-Cantadou Frischkäse mit geriebenem Meerrettich verwenden

