

# Forellenmousse

257

**Typ:** Vorspeise

**Quelle:** Brigitte Viva 10/2000, S. 1a

\*\*\*

**Bemerkungen:** 26 Dez 2002

**Zutaten:**

- 150 mL Fischfond (aus dem Glas)
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Crème Fraîche
- 300 g geräuchertes Forellenfilet
- 1 Zitrone
- 300g Schlagsahne
- 1 Bund Dill
- Salz, Pfeffer
- 2 kleine Gläser Forellenkaviar à 50 g

**Rezept:** Den Fischfond auf die Hälfte einkochen lassen. Die nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichende und ausgedrückte Gelatine im warmen Fischfond auflösen.

Anschließend die Crème Fraîche unterrühren. Die Forellenfilets grob zerteilen und dabei eventuell vorhandene Gräten entfernen. Fischfond, Forellenfilets und Zitronensaft mit dem Stabmixer oder in der Küchenmaschine pürieren. Die Masse in eine Schüssel füllen.

Die Schlagsahne steif schlagen. Den Dill fein schneiden (einige kleine Zweige zum Garnieren beiseite legen). Zuerst den Dill, dann die Schlagsahne vorsichtig unten die Forellenmousse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Terrine oder Kastenform (750 mL Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen und die Mousse einfüllen. Mindestens vier Stunden kalt stellen. Die Mousse zum Servieren auf ein Brett stürzen und die Folie entfernen.

Die Mousse in 10 - 12 Scheiben schneiden und die Scheiben diagonal halbieren. Mit Forellenkaviar und kleinen Dillzweigen garnieren.

Tipp: Die Mousse kann auch in einer Schüssel fest werden, und zum Servieren können mit einem Eßlöffel Nocken abgestochen werden.