

Typ: Vorspeise

Quelle: E&T Spezial 4/2013, 20

Bemerkungen: 30 Dez 2013: Den Butterfisch haben wir uns geschenkt. Dafür sieht roter Kaviar auf der grünen Masse gut aus!

Zutaten: MOUSSE
100 g TK-Erbesen, Salz
80 g Schalotten
4 Stiele glatte Petersilie
20 g Butter
100 ml Wermut, (z. B. Noilly Prat)
200 ml Gemüsefond
400 ml Schlagsahne
250 g Räucherforellenfilets
6 Blatt weiße Gelatine

SALATE UND RÄUCHERFISCHE
2 El Chardonnay-Essig Salz
7 El Olivenöl
50 g gemischte Blattsalate (Chicorée, Radicchio, Feldsalat)
200 g Nordseekrabben (küchenfertig)
Pfeffer
300 g geräucherter Butterfisch

Außerdem: Terrinenform (ca. 800 ml Inhalt)

Rezept: 1. Am Vortag für die Mousse Erbsen kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein Sieb gießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Schalotten fein schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotten bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig dünsten. Mit Wermut ablöschen und stark einkochen. Gemüsefond, Erbsen, Petersilie, 250 ml Sahne und 2/3 der Räucherforelle zugeben, einmal aufkochen und 2-3 Minuten leicht kochen lassen, mit Salz würzen. Mit einem Schneidstab fein pürieren, durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen und gut durchdrücken.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ca. 100 ml der Erbsen-Forellen-Masse in einem Topf erhitzen, tropfnasse Gelatine darin auflösen, unter die restliche Masse rühren. Masse kalt stellen, bis sie leicht zu gelieren beginnt (dauert ca. 30 Minuten). Dann die restliche Sahne mit 1 Prise Salz steif schlagen, vorsichtig unter die Masse heben. Eine Terrinen-Form (ca. 800 ml Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen. Form bis zur Hälfte mit der Masse füllen. Die restlichen Forellenfilets grob zerzupfen und mittig längs auf der Masse verteilen, dabei leicht andrücken. Mit der restlichen Masse bedecken und über Nacht kalt stellen.

3. Am nächsten Tag Essig mit Salz verrühren, 6 El Öl unterrühren. Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Krabben in einer Schüssel mit dem restlichen Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterfisch auf einen Teller geben und im Backofen bei 80 Grad (Gas 1, Umluft 60 Grad) leicht

erwärmen. Mousse vorsichtig aus der Form nehmen, Folie entfernen. Mousse in Scheiben schneiden. Salate locker mit der Vinaigrette mischen. Butterfisch in Scheiben schneiden. 1-2 Scheiben Mousse mit Salat, Krabben und Butterfisch angerichtet servieren.