AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	ganzjährig	international

FORELLENMOUSSE



KURZ VORGESTELLT

Das Mousse mit Rahm und Mayonnaise ist eine kalorienreiche Vorspeise, darum in eher kleinen Portionen servieren. Ein eleganter Starter! (+2 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4 g	Sulzpulver	3	Sardellenfilets
0.6 dl	Wasser	80 g	Mayonnaise
0.4 dl	Trockener Sherry	0.7 dl	Rahm
160 g	Geräuchertes Forellenfilet	1	Zwiebel, klein
		1 EL	Kapern

ZUBEREITUNG

1. Das Sulzpulver mit dem Wasser und dem Sherry nach Packungsanleitung zubereiten. Abkühlen lassen, bis die Sulze dem Rand entlang ganz leicht zu gelieren beginnt.
2. Die Forellen- und Sardellenfilets kurz unter dem laufenden Wasserhahn abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die beiden Fische mit der Sulze und der Mayonnaise mit dem Mixer fein pürieren.
3. Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Fischmasse ziehen. Die Mousse mind. 2 Std. kühlen.
4. Mit feinen Zwiebelstreifen und Kapern dekorieren. Dazu passt geröstetes Baguette.

TIPP: Das Mousse eignet sich auch für Bruschette.

Rezept: Annemarie Wildeisen. Mein Küchenjahr. AT-Verlag 2013 - Foto: compactcook