

## Mousse von der geräucherten Forelle

100g	geräuchertes Forellenfilet
50 ml	Fischfond
2	Eigelb
2 Bl.	Gelatine
120 ml	Sahne

Geräucherte Forellenfilets kurz anfrieren, dass Sie beim Mixen nicht zu warm werden. Die angefrorene Forelle in grobe Stücke teilen und mit etwa 20ml. Sahne fein pürieren.

Anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Fischfond und Eigelb schaumig schlagen.

Die restliche Sahne steif schlagen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken und auflösen.

Passiertes Forellenfilet mit dem Fischfond/Eigelbschaum vorsichtig vermengen.

Gelatine einrühren, Sahne unterheben und in entsprechende Förmchen abfüllen.

Die fertigen Förmchen kaltstellen. Nach etwa einer Stunde kann die geräucherte Forellensmousse gestürzt und angerichtet werden.

Als Garnitur empfehlen wir Feldsalat und Sahnemeerrettich.

