

Lachsforellen-Mousse

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

Zutaten (8-10 Personen)

- » 400g Lachs (geräuchert)
- » 400g Schlagsahne
- » 1 EL Zitronensaft
- » 4 Blatt Gelatine
- » 3 Stiele Petersilie
- » 3 Stiele Dill
- » 60g Forellenfilet (geräuchert)
- » Zitronenscheibe(n)

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Lachs in Stücke schneiden und im Gefrierfach ca. 1 Stunde gefrieren. Anschließend in zwei Portionen pürieren, dabei nach und nach 200g Sahne und Zitronensaft unter die Masse rühren.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 200g Sahne, bis auf 2EL, steif schlagen, unter die Lachsmasse heben. Gelatine bei schwacher Hitze auflösen. 2EL Sahne und etwas Lachsmasse mit Gelatine verrühren. Unter Rühren unter die übrige Lachs-Mousse rühren.

3. Petersilie und Dill waschen, trockenschütteln und fein hacken. Eine Form (1l Inhalt) mit Öl ausstreichen. Die Hälfte der Lachs-Mousse einfüllen und glatt streichen. Forellenfilet längs halbieren und aufeinander legen. Rundherum mit den Kräutern bestreuen. In die Mitte der Lachs-Mousse legen. Übrige Mousse darauf glatt streichen.

4. Form mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Masse gleichmäßig in der Form verteilt. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend Form kurz in heißes Wasser halten. Auf eine Platte stürzen. Mit Zitronenscheiben garnieren.

Nährwerte: 220kcal/E11g/F18g/KH1g pro Portion

angelegt am: 01.04.2005

Rezept-Nr: 1776

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke