

# Lachs-Frischkäse-Mousse

Fisch-Gerichte » Lachs-Gerichte

## Zutaten (10-12 Personen)

- » 3 Blatt Gelatine
- » 600g Lachs (geräuchert)
- » 1 Bd. Dill
- » 800g Frischkäse (Doppelrahm)
- » 250g Schlagsahne
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 150g Pumpernickeltaler
- » 1/2 Gurke(n)
- » 1 Radicchio
- » 1 Lollo rosso/bianco
- » 150g Feldsalat
- » 2-3 EL Weißwein-Essig
- » 1 TL Dijon-Senf
- » 4 EL Öl

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Gelatine kalt einweichen. Pastetenform kalt ausspülen. Mit Folie auslegen. 3-4 Scheiben Lachs für die Rosen beiseite legen. Form mit ca. 2/3 der übrigen Lachsscheiben auslegen, Rest fein würfeln.

2. Dill waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein schneiden. Frischkäse glatt rühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. 2-3EL Käse darunter rühren. Mit dem übrigen Käse, Lachswürfeln und Dill verrühren.

3. Sahne steif schlagen und unter den Käse ziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse in die Form streichen. Pumpernickel in Größe der Form zuschneiden. Auf der Mousse andrücken. Mit Folie bedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.

4. Gurke waschen und in dünne Scheiben hobeln. Salate putzen, waschen, klein zupfen. Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl darunter schlagen.

5. Lachsmousse aus der Form stürzen und die Folie abziehen. In 20-24 Scheiben schneiden.

6. Für die Lachsrosen die übrigen Lachsscheiben in ca. 3cm breite Streifen schneiden. Jeweils zur Rose aufrollen. Salat auf Vorspeisen-Teller verteilen und mit der Marinade beträufeln. Jeweils zwei Scheiben Lachs-Mousse darauf anrichten. Zum Schluss alles mit den Lachsrosen und dem übrigen Dill garnieren.

Nährwerte: 420kcal/E16g/F35g/KH7g pro Portion

angelegt am: 19.04.2005

Rezept-Nr: 1816

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