



Mousse vom Räucherfisch mit Nussbrot

 Schwer  15 min  45 min  4 Personen

Zutaten

- 300 g heißgeräucherte Forellenfilets ohne Haut
Art.-Nr. 84154 auf www.deutschesee.de/shop
- 100 g Nordseekrabbenfleisch
- 1 kleine Karotte
- 1 Schalotte
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Blatt Gelatine
- 150 g Crème fraîche
- 100 g Schlagsahne
- 1 Bund Dill

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Karotte und Schalotte schälen und in möglichst kleine Würfel schneiden. Im Olivenöl ca. 5 Minuten andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Topf vom Herd nehmen und die Gemüswürfel gut auskühlen lassen.

Schritt 02

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Forellenfilets mit Crème fraîche fein pürieren. Sahne steif schlagen und ein Drittel davon unter die Forellencreme heben. Gelatine in einem kleinen Topf schmelzen, mit 2 EL Forellencreme verrühren, dann die Gelatine gleichmäßig unter die restliche Forellencreme rühren. Ca. 15 Minuten im Kühlschrank „anziehen“ lassen.

Schritt 03

Inzwischen Dill fein hacken und mit den Krabben und Gemüswürfeln mischen. Zuerst die restliche geschlagene Sahne vorsichtig unter die Forellencreme heben, dann die Krabbenmischung unterheben.

Schritt 04

Forellenmousse für mindestens 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen, bis die Masse stichfest ist.

Schritt 05

Zwei Esslöffel in heißes Wasser tauchen und aus der Forellenmousse Nocken stechen. Nach Belieben auf Blattsalat oder auf Nussbrot anrichten.

Tipps & Tricks

Um die Forellenmousse als Terrine in Scheiben zu servieren, einfach 6 Blatt Gelatine verwenden, Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Kastenform füllen und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Alternativ kann auch anderer Räucherfisch wie Lachs oder Heilbutt verwendet werden.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür