

Forellenmousse mit Meerrettich

Zutaten:

300 g Geräucherte Forellenfilets
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel frisch geriebener Meerrettich
250 g Sahnequark
4 Blatt weiße Gelatine
1/8 l Schlagsahne
Schwarzer Pfeffer
Etwas Dill
1 Prise Salz

Zubereitung:

Forellenfilets häuten, Zitronensaft und Meerrettich zugeben, alles pürieren.
Den Quark unterziehen.
Gelatine tropfnaß bei milder Hitze auflösen, unter das Püree ziehen.
Sahne steif schlagen, Dill hacken. Beides unter das Mousse rühren.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

30 Minuten kalt stellen.