

Räucherforellenmus mit Senfgurke

Ein Rezept von Familie Hag, StadtWirtshaus "Hopferl".



Räucherforellenmus mit Senfgurke © Rita Newman

Infos

 00:20 h  Leicht

Merkmale

- Fischfleisch

Zubereitung

- Räucherforelle und Gemüsebrunoise faschieren und 250 ml leicht angeschlagenes Schlagobers darunterziehen.
- Weitere 250 ml Schlagobers steif schlagen und ebenfalls unterheben.
- Gelatine in kaltem Wasser erweichen und in einem Topf mit wenig Wasser erwärmen und auflösen.
- Einen Teil der Masse zur Gelatine geben und dann diesen unter die restliche Masse heben.
- Würzen, in kleine Förmchen füllen und erkalten lassen.

Zutaten

- 250 g Räucherforelle
- 500 ml Schlagobers
- 5 Blatt Gelatine
- 250 g Gemüsebrunoise
- Salz, Pfeffer, Dille, Zitrone

Zutaten für 4 Portionen

- Mit Senfgurke, Saiblingskaviar und Zitrone garnieren.