

# Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto



Gericht des Monats - Februar 2014

(von Rainer Otto – Küchenchef)

## „Mousse vom Forellenfilet an Toast“

für 4 Personen

### Zutaten:

- 300g geräucherte Filets von der Forelle
- 50g geräucherter Lachs
- 400ml Sahne
- 70ml Wermut
- 100ml trockener Weißwein
- 5 Bl Gelatine
- 2 St Dill
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Für die Mousse 280 ml Sahne aufkochen. Gelatine kalt einweichen, Dill abzupfen und fein schneiden. Die heiße Sahne mit Weißwein, Wermut, Salz, Pfeffer und der ausgedrückten Gelatine verrühren.

Die Räucherforelle in Würfel schneiden und mit der Sahnemischung in einem Mixer verrühren, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und auf Eiswasser unter Rühren abkühlen lassen. Restliche Sahne steif schlagen. Räucherlachs in feine Würfel schneiden. Dill und Lachswürfel unter die abgekühlte und leicht gestockte Mousse rühren.

Die Sahne unterheben und kleinen Formen (Kaffeetasse zur Hälfte füllen) abfüllen. Im Kühlschrank für ca. 3 Stunden abkühlen lassen.

### Mein Tipp:

Mousse aus der Form nehmen, auf einem Lauchsalat mit Kirschtomaten und knusprigen Toast servieren!

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.  
Rainer Otto  
Küchenchef  
Kurhotel an der Obermaintherme