

Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto

Gericht des Monats - Juni 2014

(von Rainer Otto – Küchenchef)

„Mousse vom Räucherlachs an Baguette“,

für 4 Personen

Zutaten:

50g geräuchertes Filet von der Forelle
300g 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. Etwas abkühlen lassen.

Den Räucherlachs in Würfel schneiden und mit der Sahnemischung in einem Mixer pürieren, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Durch ein Sieb in eine Schüssel passieren und auf Eiswasser unter Rühren abkühlen.

Die restliche Sahne steif schlagen. Die Filets der Räucherforelle in feine Würfel schneiden. Dill und Forellenwürfel unter die abgekühlte und leicht gestockte Mousse rühren. Die geschlagene Sahne unterheben und kleinen Formen (Kaffeetasse zur Hälfte füllen) abfüllen.

Im Kühlschrank für ca. 3 Stunden abkühlen lassen.

Mein Tipp:

Die Mousse aus der Form nehmen, auf einem Rucola Salat (Olivenöl und Weinessig) mit Kirschtomaten und knusprigem Baguette servieren!

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit.

gez.

Rainer Otto

Küchenchef

BEST WESTERN PLUS

Kurhotel an der Obermaintherme