Frisch gekocht
Donnerstag, 16. Februar 2017

Rezept von Richard Rauch

Räucherforellenmousse, Gurke, Senfsaat, Dille

40 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig

Zutaten für 4 Personen:

250 g Räucherforellenfilets (2 Stück mit Haut = ca. 350 g), 1 EL Crème fraîche, 100 ml Fischfond, 2 Blätter Gelatine, 150 ml Schlagobers, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 unbehandelte Zitrone.

Für das Gurkengelee:
250 g Gurke (auch Schale und Kerne von der Salatzubereitung möglich), Salz, Cayennepfeffer, 3 Blätter Gelatine.

Für den Gurkensalat:
1 Gurke, 2 Zweige Dille, Salz, 4 EL Weißweinessig, Cayennepfeffer, 4 EL Olivenöl, 1 EL Senfkörner, 1 Msp. Kristallzucker.

Für die Senfsaat:
100 g Senfkörner, 250 g Apfel-Essig.

Zubereitung

Von der Räucherforelle die Haut abziehen und die Filets mit einer Pinzette entgräten. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Fischfond mit Crème fraîche und der Forelle aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und mit Zitronensaft und -schale abschmecken. Im Küchencutter cremig mixen und durch ein feines Haarsieb passieren. Gelatine ausdrücken und sofort in der noch heißen Masse auflösen.
Das Schlagobers mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Die Räucherforellenmasse über Eis kalt schlagen und das Obers unterziehen. In einen Spritzsack füllen und für 3 Stunden kalt stellen.
Für das Gurkengelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gurke in einer Saftpresse durchpressen. 5 EL erwärmen, die Gelatine ausdrücken und im warmen Saft auflösen; dann den restlichen Saft dazugeben, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. In Portionsgläser füllen. Wenn die Masse stockt, für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.
Für den Gurkensalat die Gurke mit einem Sparschäler schälen. Der Länge nach halbieren und mit einem Suppenlöffel auskratzen. Die Gurke in 1 cm-Würfel schneiden und mit 1/2 TL Salz würzen. 30 Minuten stehen lassen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Gurkenwürfel mit

Olivenöl, Essig, Cayennepfeffer, Senfkörnern und Zucker verrühren. Dille zupfen und grob hacken, unter den Salat mengen.
Für die Senfsaat Senfkörner und Apfel-Essig aufkochen, in ein Einmachglas geben, dieses verschließen und 1 Tag im Kühlschrank ziehen lassen.
Die Mousse auf das Gurkengelee dressieren, den Salat darauf verteilen, mit frischer Dille servieren.