

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Räucherfischmousse mit Schwarzwurzeln

35 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für die Räucherfischmousse: 250 g Räucherfisch (geräucherte Forelle, Saibling oder Aal), 80 g Frischkäse, 20 g Crème fraîche, 120 g geschlagenes Obers, 1 TL Oberskren, Salz, 10 g Dijon-Senf, 1 TL Honig.

Für den Salat: 300 g Schwarzwurzeln, 1 EL Walnüsse, 2 schwarze Nüsse.

Zum Servieren: 200 g Räucherfisch als Einlage, Erbsensprossen.

Für das Gelee: 50 ml Suppe, 2 bis 3 Blätter Gelatine.

Für das Nuss-Dressing: 60 ml Walnussöl, 20 ml Haselnussöl, 40 ml Olivenöl, 40 ml Traubenkernöl, 30 ml Sherryessig, 20 ml Balsamico-Essig, 30 ml Sherry.

Zubereitung

Mit Ausnahme des geschlagenen Obers alle Zutaten für die Räucherfischmousse vermischen und zu einer homogenen Masse mixen. Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben. Masse in einen Spritzsack umfüllen.

Für das Gelee die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der warmen Suppe auflösen.

Räucherfischmousse in ein Glas spritzen. In die Mitte etwas Räucherfisch als Einlage geben. Mit Gelee ausgießen und dieses im Kühlschrank härten lassen.

Die Schwarzwurzeln putzen und schälen. In Wasser bissfest kochen, danach kalt abschrecken und in feine Stäbchen schneiden. Die schwarzen Nüsse in feine Streifen schneiden.

Für das Nuss-Dressing alle Zutaten verrühren und die Schwarzwurzeln damit marinieren. Auf der Räucherfischmousse anrichten und mit den Walnüssen, schwarzen Nüssen und Erbsensprossen garnieren.