



Forellenmousse

Für 4 – 6 Personen

300 g geräucherte
Forellenfilets
1 EL Zitronensaft
1 EL Meerrettich

250 g Sahnequark

4 Blatt Gelatine

1/8 l Schlagsahne
1 Bund Dill
Salz, Schwarzer
Pfeffer aus der
Mühle

Salatblätter
Schwarzbrot

Die Forellenfilets häuten und mit Zitronensaft und Meerrettich pürieren (Scheidestab vom Handrührgerät), Quark unterziehen.

Gelatine einweichen und tropfnass bei milder Hitze auflösen und unter die Quark-Fischmasse ziehen.

Sahne steif schlagen, Dill hacken und beides unterrühren, salzen pfeffern.

Die Masse 30 Min. kalt stellen.

Forellenmousse mit zwei Esslöffeln oder einem Eiskugelportionierer zu Bällchen formen und auf Salatblättern anrichten. Mit Dill garnieren und Schwarzbrotecken dazu reichen

Tipp: Eignet sich gut als leckere Vorspeise!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

