

Räucherforellenmousse | Butterpumpernickel Kressecreme | Räuchergelee Rezept für 6 Personen

Zutaten für die Mousse

- 100 g Räucherforelle
- 200 ml Schlagobers
- 5 Blatt Gelatine
- 100 ml Fischfond
- Salz, Muskat, Pfeffer, 2 cl weißer Portwein

Die Räucherforelle und den Fischfond mixen und durch ein feines Sieb passieren. Die Gelatine in Wasser einweichen, leicht erwärmen und unter die Fischpaste mengen. Die erhaltene Masse auf Eis kaltrühren und den halbsteif geschlagenes Obers unterheben. Abschmecken und in Förmchen oder eine Kokotte abfüllen. Mindestens sechs Stunden kühlstellen und anschließend aus der Form nehmen oder mit einem Löffel Nocken ausstechen.

Zutaten für das Räuchergelee

- 200 ml klarer Apfelsaft
- 1 TI Räucheressenz (erhältlich im gut sortierten Einzelhandel)
- 10 g Agartine (Vegetarisches Geliermittel für Marmeladen)
- Salz, Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten 20 Sekunden aufkochen und auf einen leicht geölten flachen Teller gießen. Den Teller kühlstellen und von der abgekühlten Masse Kreise ausstechen.

Zutaten für den Butterpumpernickel

- 100 g Butter
- 4 Scheiben Pumpernickel
- 20 g Sardellenpaste
- 1 El frischer Schnittlauch
- Salz, Pfeffer

Die Butter mit Sardellenpaste, Salz, Pfeffer und dem Schnittlauch schaumig schlagen. Nun die Buttermasse dünn auf je eine Scheibe Pumpernickel streichen und mit einer zweiten Scheibe bedecken. Die Schnitte kühlstellen und nach dem Auskühlen in gleichmäßige Würfeln schneiden.

Zutaten für die Kressecreme

- 60 g Kresse
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Saft einer Zitrone

Die Kresse fein mixen und mit dem Crème fraîche vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und leicht aufschlagen.