

Räucherlachs-Mousse

(Zutaten für 10 Personen)

Bild folgt

250 gr	Räucherlachs
250 gr	Sauerrahm
5 Blatt	Gelatine
1 Stk.	Zitrone (Saft)
250 gr	Rahm
3 EL	Meerrettich
	Salz
	Pfeffer
½ Stk	Granatapfel
	Nüsslisalat
	Apfelessig
	Leinsamenöl

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Räucherlachsfilet und Sauerrahm pürieren. Meerrettich reiben. Rahm steif schlagen.

Den Zitronensaft erhitzen, die Gelatine gut ausdrücken, in heissem Zitronensaft auflösen und sofort unter das pürierte Räucherlachsfilet mischen.

Den geschlagenen Rahm unterheben, Meerrettich vorsichtig dazu mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Räucherlachs-Mousse in Gläser füllen und über Nacht kalt stellen.

Die Gläser auf mariniertem Salat mit Granatapfelkernen anrichten. Mit getostetem Brot oder Baguette servieren.