

## Räucherfischmousse



### Zutaten:

#### Mousse:

4 große Forellenfilets geräuchert  
600ml Sahne  
3 Eiweiß  
8 Blatt Gelatine  
1/4TL Safran  
Salz, Pfeffer weiss  
Forellenkaviar als Deko

#### Kräuterschaum:

Kräutermischung aus frischem Schnittlauch, Dill, Petersilie, Kerbel, Kresse jeweils kl. Bund alles feingehackt, 250g Joghurt, 1/4 l fettarme Milch, Orangensaft, w. Pfeffer, Salz, Zucker

#### Blattsalate:

Buntes Bouquet, nach Belieben mit Frisee, Biionda, Eichblatt, roter Chicoree, Leichte Vinaigrette herstellen, mit Balsamico Rose und Olivenöl und roter Schalotte, Zucker, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Fisch säubern von gräten und Haut, mit 260ml Sahne pürieren, durch Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Safran in 6EL Sahne erhitzen, sieben und Sahne zur Masse geben. Gelatine in kalt Wasser einweichen, ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen, unter das Püree ziehen und kaltstellen.

Pastetenform mit Klarsichtfolie auslegen und ebenfalls kaltstellen.

540ml Sahne steifschlagen und unter die dickende Masse heben , in Form füllen und mind. 2 Std. kaltstellen. Am besten schon morgens vorbereiten.

Für den Kräuterschaum alle Zutaten im Mixer schaumig schlagen.