

# Lachsforellenmousse mit Bodenseekaviar

Rezept für 4 Personen

Für den Salat:

4 Handvoll Blattsalat (z. B. Eichblattsalat, Endivie, Escariol)

1 rote Zwiebel

3 EL Balsamico bianco

1 TL Senf

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zucker

4-6 EL mildes Olivenöl

Für die Lachsforellenmousse:

250 g geräuchertes Lachsforellenfilet

2 EL Anislikör (z. B. Pernod)

80 g Sahne

1 TL frisch geriebener Meerrettich

Salz

Pfeffer aus der Mühle

4 EL Felchenkaviar (ersatzweise Forellenkaviar)



© Alexander Walter für ZS Verlag

1. Für den Salat die Blattsalate verlesen, waschen und trocken schleudern. Größere Salatblätter klein zupfen. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

2. Den Essig in eine Schüssel geben und mit dem Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren. Das Olivenöl mit dem Schneebesen nach und nach unterrühren. Die Salatblätter mit der Vinaigrette mischen, nach Belieben eine klein gewürfelte Paprikaschote unterheben.

3. Für die Lachsforellenmousse die Fischfilets von eventuell verbliebenen Gräten befreien und mit dem Likör, der Sahne und dem Meerrettich in einen hohen Rührbecher geben. Den Rührbecher in ein Gefäß mit Eiswürfeln stellen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer zu einer glatten Mousse pürieren.

4. Aus der Mousse mithilfe von zwei Esslöffeln, die zwischendurch immer wieder in heißes Wasser getaucht werden, 12 Nocken abstechen. Pro Portion 3 Nocken auf einem Teller anrichten und mit je 1 TL Felchenkaviar garnieren. Nach Belieben etwas schwarzen Pfeffer über die Nocken mahlen.

5. Die Mousse und den Salat sofort servieren. Dazu passt dunkles oder helles Baguette.



Mehr Rezepte in:  
"Landfrauenküche 4"