

64 – Forellenmousse auf Gurke

Hintergrund zum Rezept

Und wieder ein Rezept unseres Freundes Eugen beim traditionellen Männerkochkurs im Nov. 2023. Als „Gruß aus der Küche“ oder als kleine Vorspeise bestens geeignet.

Zutaten für 4 Personen

- 8 Kracker (z.B. TUC), Pumpernickel oder Vollkornbrot
- 125 g geräucherte Forellenfilet(s)
- 80 g Doppelrahmfrischkäse
- 35 ml Sahnemeerrettich
- 1 - 2 TL Zitronensaft
- 5 – 7 Stängel Dill
- ½ Salatgurke
- 4 Kirschtomaten, ggf. halbiert oder geviertelt

Zubereitung

Forellenfilets mit einer Gabel fein zerdrücken, mit Frischkäse, Sahnemeerrettich und Zitronensaft cremig rühren. Den Dill von den groben Stängeln zupfen, fein schneiden und unter das Forellenmousse mischen. Etwas Dill für die Deko aufheben. Mit Salz (Vorsicht: erst probieren!), Pfeffer und evtl. zusätzlichem Meerrettich und Zitronensaft abschmecken.



Gurke waschen, trockenreiben, ungeschält mit einem Hobel oder Allesschneider längs in dünne Scheiben schneiden. Die Gurkenscheiben zuschneiden, so dass sie etwas länger als die Kracker sind. Nur die ausreichend breiten Gurkenscheiben auf die Kracker legen und das Forellenmousse auf die Gurkenscheiben streichen.

Kirschtomaten halbieren oder vierteln und auf das Mousse legen. Mit Dill dekorieren.

K.M. – 29.11.2023