Forellen Mousse auf knusprigen Vollkorn – Brotchips mit Keta – Kaviar

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });

Herzhaft, rustikal, schmeckt richtig gut.

Zutaten

- Für ca. 20 Stück:
- 20 ausgestochene Vollkornbrottaler mit 5 cm Durchmesser
- 200 g geräuchertes, grätenfreies Forellenfilet
- 1 El Creme fraiche
- 1 El geriebener Meerrettich (Ev. aus dem Glas)
- 125 g geschlagene Sahne mit etwas Sahnesteif
- 1 Tl Zitronensaft
- Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- 2 - 3 El Keta - Kaviar
- 2 El Butter zum Braten des Brotes
- Etwas frischen Dill oder Kresse für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Brotchips in brauner Butter knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt2

Das Forellenfilet in grobe Stücke schneiden und mit dem Stabmixer pürieren. Salzen, pfeffern und mit Meerrettich etwas Zitronensaft abschmecken.

Schritt3

Die mit etwas Sahnesteif geschlagene Sahne unterheben und in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer

Lochtülle geben, etwas in den Kühlschrank legen.

Schritt4

Danach dekorativ auf die ausgekühlten Brotchips spritzen und mit etwas Keta Kaviar und frischem Dill ausgarnieren.

Tags: brotchips, kaviar

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/forellen-mousse-auf-knusprigen-vollkorn-brotchips-mit-keta-kaviar/