

# Gravad Lachs mit Gurken Mousse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **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' : '6', 'yield' : '' });
```

Delikat - leicht und lecker, passt in so manche Speisenfolge

## Zutaten

- 300 g Gravad Lachs in dünnen Scheiben ( 50 g p. P.)
- Für das Gurken Mousse:
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 400 g frische Gurke, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 250 ml geschlagene Sahne
- 300 g Schmand oder Creme Fraiche
- Saft und Abrieb 1 Limette oder Zitrone
- 1 kleines Bündchen frischer Dill, gehackt
- Etwas Frisée - Salat, geputzt, mundgerecht gezupft, knackig aufgefrischt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Chilipulver, 1 kleine Prise Zucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Gurken Mousse:

### Schritt2

Die Gurkenwürfel mit dem Stabmixer pürieren, Zitronenabrieb, Saft und den gehackten Dill dazu geben.

### Schritt3

Die gut ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle erhitzen und mit 3 El Gurkenfond verrühren; mit dem Schneebesen unter rühren.

#### **Schritt4**

Den Schmand - Creme fraiche und den gehackten Dill unter heben, mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zucker pikant abschmecken.

#### **Schritt5**

Etwas abkühlen - anziehen lassen, kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in 2 Schritten unter heben.

#### **Schritt6**

In eine flache Schüssel / Auflaufform geben, glatt streichen und mit Klarsichtfolie im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Jeweils 3 Gravad Lachsscheiben zu einer Rose formen und auf etwas mariniertem Frisée - Salat anrichten.

#### **Schritt9**

2 schöne, glatte Gurken Mousse Nocken mit 2 warmen Esslöffeln formen, etwas versetzt anrichten.

#### **Schritt10**

Mit etwas Gekonntgekocht Gravad Lachs Sauce und knusprigen Baguette zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** chili, crème fraiche, frischer dill, passt in so manche Speisenfolge, Schmand

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gravad-lachs-mit-gurken-mousse/>