



# Lachs Mousseline mit Krebschwänzen, Champagner Sabayon

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus der „Sterne Küche“, sicherlich nicht für jeden Tag, aber einfacher wie gedacht

## Zutaten

- Für die Lachs Mousseline:
- 250 g küchenfertiges Lachsfilet ohne Haut, grätenfrei
- 125 g Krebschwänze in Lake, küchenfertig
- Etwas Pernod
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß
- 1 Spritzer Zitrone
- ¼ l eiskalte Sahne
- Salz, Pfeffer, ev. etwas Cayenne
- 100 g T.K. Blätterteig für die Fleurons
- Etwas Butter
- Für den Champagner Sabayon:
- 150 ml Champagner oder Sekt
- 2 Eigelbe
- 1 Spritzer Zitrone
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Lachs Mousseline:

### Schritt2

Das recht kalte Lachsfilet in Würfel schneiden, 15 min. ins Tiefkühlfach stellen.

### **Schritt3**

Mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Cayenne würzen.

### **Schritt4**

In den Küchenmixer geben, zunächst langsam laufen lassen.

### **Schritt5**

Die kalte Sahne nach und nach in kleinen Mengen dazu geben, bis eine gewisse Bindung eingetreten ist und die Masse leicht glänzt.

### **Schritt6**

Heraus nehmen und zunächst kurz wieder ins Tiefkühlfach stellen.

### **Schritt7**

Inzwischen das Eiweiß steif schlagen und in zwei Schritten vorsichtig unter die Lachs Mousseline heben.

### **Schritt8**

In ausgebutterte Auflauf - Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen geben, glatt streichen.

### **Schritt9**

Danach, auf einem Backblech setzen und ca. 2 cm hoch, Wasser aufgießen. In den auf 180° C vorgeheizten Backofen für ca. 15 min. schieben, bis die Masse zu steigen beginnt.

### **Schritt10**

Den Ofen abschalten und noch ca. 5 min. „ausruhen, ziehen“ lassen.

### **Schritt11**

Der Champagner Sabayon:

### **Schritt12**

Den Champagner und eventuell ausgetretenem Pochierfond, mit einem Spritzer Zitronensaft und den Eigelben erhitzen. Unter ständigem Rühren /schlagen, schaumig aufschlagen, bis die Eigelbe gut ausgegart sind und der Sabayon leicht „dicklich“ werden.

### **Schritt13**

### **Schritt14**

Die Krebschwänze:

### **Schritt15**

Ganz kurz in etwas heißer Butter kurz anschwanken und etwas Pernod dazu geben.

## **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt17**

Die gestürzte Lachs Mousseline auf einem vorgewärmten Teller „mittig“ anrichten und mit dem Champagner Sabayon übergießen.

## **Schritt18**

Die Krebschwänze rund herum aufeiten, ein Dillsträußchen und die Blätterteig Halbmonde, Fleurons dazu geben, die bei diesem eleganten, leichten Vorgericht als Beilage völlig ausreichen.

## **Schritt19**

Was für ein tolles Bild !

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** nicht für jeden tag, sterne küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachs-mousseline-mit-krebsschwaenzen-champagner-sabayon/>