

Mousse von Räucherfischen



- **Küche:**Afrikanisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " " });
```

Mousse von Räucherfischen ist eine raffinierte Vorspeise, die jeden Feinschmecker überzeugen wird.

Gerade im Sommer haben Fischvorspeisen Hochkonjunktur. Sie sind leicht, schmecken frisch und eignen sich gut als kalte Appetitanreger. Dabei kann die Mousse aus vielen verschiedenen Räucherfischsorten hergestellt werden. Die wohl beliebteste Variante hierzulande ist Forellen-Mousse.

Es gibt die verschiedensten **Zubereitungsweisen** für die Fisch-Creme. Es gibt **asiatisch** angelehnte Varianten mit Wasabi und Ingwer, die sehr aromatisch schmecken. Die in diesem Rezept verwende ich Gelatine. Wenn Sie eine herrlich mediterran-italienische Note kreieren möchten, können Sie die Mousse auch mit Tomate und Basilikum ergänzen. Mit Dessert-Ringen angerichtet ist

die Mousse von Räucherfischen auch optisch ein toller Hingucker und Hobbyköche wissen es ganz genau: Das Auge isst immer mit!

Zutaten

- 250 g geräucherte Forellenfilets
- 3 EL Crème fraîche
- 1 guter TL Meerrettich aus dem Glas
- 100 g geschlagene Sahne
- 2 TL Zitronensaft und etwas Abrieb
- 1 EL frischer, gehackter Dill oder Schnittlauch
- 2 Blatt weiße Gelatine, kalt eingeweicht, gut ausgedrückt
- Etwas frisch gehobelten Meerrettich
- 1 Prise Cayennepfeffer, wenig Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Forellenfilets mit Zitronensaft / Abrieb, dem Meerrettich und Crème fraîche mit dem Stabmixer pürieren und die erwärmte Gelatine verrühren. Die geschlagene Sahne behutsam in 2 Schritten unter heben, ebenso den Dill oder Schnittlauch, nachschmecken. In kleinen, kalt ausgespülten Timbale verstreichen oder in flachen Schüsseln zu abstechen füllen. 2 - 3 Stunde abgedeckt kalt stellen.

Schritt2

Auf / mit angemachtem Frisée Salat anrichten und mit frisch geraspelttem Meerrettich bestreuen.

Mousse von Räucherfischen: Kalte Fischvorspeisen

Fischvorspeisen sind zur Zeit besonders beliebt in einem schönen Frühlings- oder Sommermenü. Wir haben 5 Ideen für lecker-leichte kalte Fischgerichte für Sie zusammengestellt:

Asiatischer Reismudelsalat mit Spargel und Rauchlachsrisotto - Toller Cross-Over Salat mit knackigem Spargel und Räucherlachs

Profiteroles mit Thunfischcreme - Eine tolle herzhaft Variante des französischen Klassikers.

Spargel Mousse mit Lachstartar - Eine leichte und edle Vorspeise, schön aromatisch

Krabbensalat von frischen Krabbenfleisch - Der Krabben-Bestseller mit frischer Cocktailsauce

Matjestartar in der Pellkartoffel - Immer lecker und schnell und einfach zubereitet

Bei GekonntGekocht finden Sie eine Vielzahl von Fischgerichten und vieles mehr! Stöbern Sie in unseren vielfältigen Kategorien! Wir wünschen viel Spaß beim Kochen.

Rezeptart: Fischgerichte, Kalte Fischgerichte, Kalte Vorspeisen, Partyrezepte, Schnelle Rezepte

Tags: einfach und schnell, kalte vorspeise, räucherfisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)180
- KH (g)1,3
- Fett (g)12,5
- Eiweiß (g)15,4
- Ballast (g)0,8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mousse-von-raeucherfischen/>