

Rezept

REGENBOGENFORELLEN ODER SAIBLINGMOUSSE

ALS APÉRO AUF BAGUETTE, VOLLKORNTOST ODER BROT NACH BELIEBEN.

WAS BRAUCHE ICH?

200 GR	GERÄUCHERTE REGENBOGENFORELLE ODER SAIBLING
1 EL	TROCKENER VERMOUTH
90 GR	SAURER HALBRAHM
90 GR	MASCARPONE
1 MESSERSPITZE	CAYENNEPFEFFER, EIN WENIG WEISSEN PFEFFER
½ DL	WEISSWEIN
½ DL	WASSER
½ TEELÖFFEL	ZITRONENSAFT
1 TEELÖFFEL	RAPSÖL
2 DL	RAHM ODER HALBRAHM GESCHLAGEN
SCHNITTLAUCH	

ZUBEREITUNG

GUT GEKÜHLTE UND GERÄUCHERTE REGENBOGENFORELLE ODER SAIBLING KLEIN SCHNEIDEN, DANN MIT VERMOUTH, RAPSÖL, SAUREM HALBRAHM, MARSCARPONE UND GEWÜRZEN IM MIXER PÜRIEREN UND ANSCHLIESSEND KÜHL STELLEN.

WEIN UND WASSER AUFKOCHEN, SULZPULVER DARIN AUFLÖSEN. KNAPP ERKALTEN MIT DEM SCHWINGBESEN UNTER DAS PÜREE RÜHREN. GESCHLAGENEN RAHM DARUNTERZIEHEN. IN EINE TERRINE ODER SCHÜSSEL FÜLLEN UND MINDESTENS 3 STUNDEN KÜHL STELLEN.

HALTBARKEIT : DIE MOUSSE KANN 2-3 TAGE M KÜHLSCHRANK AUFBEWAHRT WERDEN. SIE LÄSST SICH AUCH TIEFKÜHLEN ABER NACH DEM AUFTAUEN NICHT MEHR LÄNGER LAGERN.

EN GUETE !



Leuenstern

KULTUR UND KULINARIK MIT HERZ