

## Mousse von der Räucherforelle

mit Gurkenrelish und Radieschen

Reicht als Vorspeise für 12 Personen

### Mousse

Ca. 300g Vollkornbrot (12 Scheiben)  
 20g Butter  
 3 Blatt Gelatine  
 50 ml Schlagobers  
 300g Frischkäse  
 2 EL Kren  
 100g Räucherforelle  
 60ml Schlagobers, geschlagen  
 Salz, Pfeffer, Dill  
 1 TL Senf

### Für das Gurkenrelish

300g Salatgurke  
 1 grüner Apfel  
 1 kleine Schalotte  
 30 ml Apfelessig  
 20 ml Olivenöl  
 1 TL Senf

### Garnierung

6 Radieschen  
 2 EL Kren (frisch gerissen)



### Mousse

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- 50 ml Obers in kl. Topf erwärmen und ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
- Frischkäse mit Kren glattrühren.
- Räucherforelle filetieren, entgräten und in sehr kl. Stücke schneiden (ev. faszieren) und mit der Frischkäse - Masse vermischen.
- Gelatine-Obers Mischung unterrühren.
- Salzen und Pfeffern.
- Geschlagenes Obers unterheben und kalt stellen bis die Masse dickflüssig ist.
- Dickflüssige Masse in Spritzsack (glatte Tülle) füllen und kalt stellen.

### Gurkenrelish

- Gurke der Länge nach halbieren und Kerne raus schaben.
- Gurke- Apfel- und Schalotten in sehr feine Würfel schneiden.
- Mit Essig, Öl und Senf vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Vorspeise fertigstellen

- Vollkornbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Aus dem Brot Kreise oder gefällige Quadrate ausstechen/schneiden.
- Forellenmousse mit Spritzsack auf dressieren.
- Gurkenrelish in der Mitte platzieren und Radieschen fein darüber hobeln.
- Mit frischem Kren garnieren.

**TIPP:** Gelatine weglassen und das Mousse als Aufstrich servieren. Schmeckt sehr lecker zu frisch gebackenem Brot!

Rezepte und Fotos von Ing. Margit Ziegelbäck,  
 Agrarbildungszentrum Lambach, FR Hauswirtschaft