

Rauchlachs mit Meerrettichmousse



Zutaten für 6 Personen:

600 g in feine Tranchen geschnittener, geräucherter Alaskalachs

1 Meerrettichknolle (ca. 50 g)
½ lt Rahm
1 Zitrone
2 Gelatineblätter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Meerrettichknollen schälen.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einlegen.

Würzen und die geraffelte Schale und den Saft von der gewaschenen Zitrone zum Rettich geben.

Den Rahm steif schlagen.

Die Gelatineblätter ausdrücken und mit wenig heissem Wasser in einer Pfanne auflösen.

Die flüssige Gelatine zu Rettich und Zitronensaft geben und mischen.

Den Schlagrahm sofort vorsichtig unter die Masse ziehen.

Die Mousse abschmecken und kaltstellen.

Die Lachstranchen auf Teller anrichten und mit den Beilagen ausgarnieren.

Das Meerrettichmousse und warmer Toast separat dazu servieren.

Beilagen:

Kapern
Zitronenschnitze
Zitronen

Butter
Toast