

Forellen – Mousse

Zutaten für 4 Personen:

½	Bund	Petersilie
100	g	Mascarpone
150	g	Geräucherte Forellenfilets
2	St.	Sardellenfilet
1	El.	Kapern
1 – 2	El.	Meerrettich / Sahnemeerrettich
3 – 4	El.	Zitronensaft

Petersilienblättchen vom Stängel zupfen.

Forellenfilets grob in Stücke schneiden und mit Mascarpone im Mixer pürieren.

Etwa zwei Drittel der Petersilie und restliche Zutaten kurz mit pürieren.

Mousse in Schüssel oder Form füllen, ca. 1 Stunde kühlen.

Von der Mousse Nocken abstechen oder Scheiben schneiden, mit der restlichen Petersilie garnieren.

Evtl. noch etwas gebeizte Lachsforelle zugeben