Geräuchertes Forellenmus

Zutaten:

150g geräucherte Forellenfilets
120g Fischveloute
5 Blatt weiße Gelatine
5 EL Kraftbrühe
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
150g geschlagene Sahne

Veloute:
20g Butter
20g Mehl
350g Fischfond
50g Sahne
Salz, Pfeffer, Zitrone

Für die Veloute die Butter schmelzen und das Mehl hell anschwitzen mit dem Fischfond und der Sahne auffüllen und ca. 20. Min. Kochen lassen. Würzen, passieren und erkalten lassen. Am besten am Vortag zubereiten.

Das geräucherte Forellenfilet in Stücke schneiden und mit der Veloute im Mixer bei niedriger Drehzahl pürieren.

Durch ein feines Sieb streichen und würzen.

Die im kalten Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der erwärmten Kraftbrühe auflösen (38 Grad) und unter die Forellenmasse rühren.

Kurz bevor die Masse fest wird, die Sahne auf 3 Portionen mit einem Holzlöffel unterheben.

In eine Form oder Schüssel füllen und stocken lassen.

Nach ca. Std. die Form stürzen oder mit dem Löffel Nocken abstechen, oder mit einem Spritzsack portionieren.