

Räucherfischsülze an Senfsoße mit kleinem Salatstrauß

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

1	kleines	Geräuchertes Forellenfilet
1	kleines	Geräuchertes Karpfenfilet
80	Gramm	bunte Paprikaschoten gewürfelt
50	Gramm	blanchierte Champignons
		grünem zerstoßenen Pfeffer
		Rosa Beeren
		Schnittlauch
		Dill
8	Blatt	Gelatine
300	ml.	kalten Fischfond
1	Essl.	Körnersenf (Dijon Senf)
1	Essl.	Distelöl
2	Essl.	Kräuteressig
2	Essl.	Rotwein
		frisch gehackte Kräuter

Zubereitung

Die Haut der geräucherten Fischfilets abziehen und das Fischfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit den Paprikaschotenwürfeln, den kleingeschnittenen Champignons und den Gewürzen vermischen und mit einem Trichter in einen Teewurst darm füllen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, den Fischfond aufkochen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in den heißen Fischfond geben. Das ganze lauwarm in den Teewurst darm über die Fischmischung gießen.

Die Fischsülze am besten über Nacht in den Kühlschrank hängen.

Für die Sauce: Körnersenf, Öl, Essig, Rotwein und die frisch gehackten Kräuter vermischen, abschmecken.

Die Räucherfischsülze auf einem Brett in fingerdicke Scheiben schneiden, mit der Sauce und etwas mariniertem Blattsalaten servieren.