

Mousse von Räucherforelle ((1))

Ja, es gibt sie noch – die kleinen Räuchereien, zum Beispiel nach dem selberangeln bei Bad Urach. Daraus eine fein luftige Mousse herstellen – das war zu meiner Konfirmandenzeit die klassische Vorspeise beim Essen mit der Verwandtschaft. Also, trauen Sie sich...

Für 4 Personen / 1 Terrinenform
ca. 45 Minuten Zubereitung
ca. 3 Stunden Kühlzeit

450 g Forellenfilet, geräuchert (ohne Haut)
1 EL Sesamöl
2 Knoblauchzehen
3 EL Sahne
250 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
2 EL Creme Fraiche
1 TL Kurkuma, gemahlen
4 Blatt Gelatine
Salz, Pfeffer, 2 cl Wermut, Abrieb von ¼ Biozitrone, 1 Msp. Vanillemark

1. Für den Kern, die Forellenfilets der Länge nach in ca. 1 cm lange Streifen schneiden. Davon so viel auf die Seite legen, dass es für einen Kern der Länge nach in der Terrinenform reicht. Den Rest in kleine Stücke schneiden.

2. Das Sesamöl in einem kleinen Topf erhitzen und darin den geschälten und fein geschnittenen Knoblauch sanft anschwitzen. Die klein geschnittenen Forellenfiletstücke zugeben und ebenfalls ca. 2 Minuten darin angehen lassen. 3 EL Sahne zugeben, mit der Brühe aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen – dabei stetig umrühren, Creme fraiche zugeben, mit einem Mixstab fein pürieren. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in die noch warme Fischmasse einarbeiten, abschmecken. Diese Masse teilen und in eine Hälfte das Kurkuma sauber unterarbeiten. Beides etwas ankühlen lassen.

3. Eine Terrinenform mit kaltem Wasser ausspülen und mit einer Klarsichtfolie auslegen (durch den Wasserfilm in der Form, bleibt die Folie perfekt haften – leicht überlappend).

4. Die übrige Sahne nun fast steif schlagen (muss noch ganz leicht cremig sein) und vorsichtig, aufgeteilt unter die nun leicht zu gelieren beginnenden Massen ziehen. Die erste Masse in die Form füllen, Form ganz leicht nach „unten klopfen“ und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend die weitere Masse sauber darauf geben, die leicht überstehenden Klarsichtfolien darauf schließen, mind. 6 Stunden kühl stellen.

ILZHÖFERs – Tipp: In Scheiben schneiden, anrichten und z.B. gemeinsam mit frisch geriebener, gekochter Roter Beete, lediglich mit etwas Zucker, Zitronenschale, Pfeffer und Sesamöl angemacht, servieren.