

Gerhardts Rezept des Monats

RÄUCHERFORELLEN-MOUSSE AUF WILDKRÄUTERSALAT

ZUBEREITUNG

1. Die Gelatine einweichen. Die Schalotten schälen und würfeln, den Dill waschen und fein schneiden. Die Hälfte der Sahne steif schlagen.
2. Das Forellenfilet und die Schalotten zusammen mit der Crème fraîche pürieren, mit Salz, Pfeffer und Dill würzen.
3. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1 EL Forellencreme verrühren. Ist die Gelatine gut verteilt, die Creme gut verrühren, die Sahne unterheben und etwa 2 Stunden kalt stellen.
4. Den Wildkräutersalat putzen und waschen. Die Zitrone waschen und die Schale mit einem Zestenreißer in Streifen abziehen. Die Zesten klein hacken, die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen, die übrige Hälfte in Spalten schneiden.
5. Die Tomate waschen, entkernen und fein würfeln. Restliche Sahne, Zitronensaft, Zucker und Salz zu einem Dressing verrühren.
6. Den Salat auf 4 Tellern anrichten. Die Mousse mit einem Esslöffel zu Nocken formen und auf dem Salat anrichten. Mit Dressing beträufeln und mit Tomaten und Zesten bestreuen.
7. Mit Zitrone garniert servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g geräuchertes Forellenfilet
200 ml Schlagsahne
1 Packung Wildkräutersalat-
Mischung
2 Blatt Gelatine
2 Schalotten
1 Bio-Zitrone
1 Tomate
1 Bund Dill
1 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker

Melden Sie sich bei unserem
Newsletter auf unserer Homepage
an, Sie erhalten dann im jeweiligen
Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Der Frühling kehrt ein auf unseren Tisch und mit frischem Salat und frischem Räucherforellen-Mousse lassen wir uns verwöhnen. Ein Klassiker und immer frisch und die Zitrusaromen unterstützend ist der Chardonnay trocken der ideale Begleiter für Fischgerichte.

