



KENO  KENT

KÜCHE

Mousse von der
Räucherforelle



Zutaten für 4 Personen

100 g Räucherforellenfilets
100 g Crème fraîche
1 TL Kaffeesalz
1 TL Pfeffermix Schwarzes Gold
½ TL Zucker

Pumpernickel / Kanapees

Zubereitung

Räucherforellenfilets in eine große Schüssel bröseln, mit Kaffeesalz, Pfeffermix und Zucker würzen.

Crème fraîche dazugeben und alles zusammen mit einem Stabmixer so lange pürieren, bis eine feine homogene Masse entstanden ist.

1 Tag in den Kühlschrank stellen, mindestens jedoch für ca. 4 Stunden.

Nun die Räucherforellenmousse auf Pumpernickel/Kanapees streichen und mit ein wenig Kaffeesalz pudern.

Diese Häppchen eignen sich wunderbar als köstliche Begrüßung zu einem kulinarischen Abend!