

Gurke mit Forellenmousse

Zutaten (für 6 Personen):

- 3 Blätter weiße Gelatine
- 250 g geräucherte Forellenfilets
- 6 EL Zitronensaft
- 250 g Sahnequark
- 1 TL geriebene Zitronenschale
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 EL heller Wermut
- 1 Bund Dill
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Salatgurke
- 2 TL körniger Rôtisseur-Senf
- 6 EL Öl
- Scheiben Toast

Zubereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Forellenfilets, 3 EL Zitronensaft und 100 g Quark fein pürieren, mit 150 g Quark, Zitronenschale, etwas Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Wermut lauwarm erwärmen. Gelatine ausdrücken, im Wermut auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Dill (bis auf einige Zweige zur Dekoration) fein hacken, unter die Quarkmasse rühren, evtl. nachwürzen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
- Gurke waschen und so schälen, dass noch einige grüne Streifen stehen bleiben. Gurke der Länge nach mit einem breiten Sparschäler rund um das weiche Innere in lange Streifen schneiden.
- Für die Vinaigrette 3 EL Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und das Öl verrühren. Gurke und Vinaigrette mischen, in Becher oder Schalen verteilen. Aus der Mousse Kugeln abstechen, auf den Salat setzen und mit Dill und getoasteten Brotstreifen dekoriert servieren.

Quelle: Vor Jahren aus einer Zeitschrift abgetippt.