



Räucherfisch-Mousse im Lachsmantel

Man nehme für 10 Portionen:

250 g Räucherlachs
1/2 Makrelenfilet
1 Bücklingsfilet
250 ml Sahne
6 Blatt Gelatine
1 kleines Glas Forellenkaviar
ca. 10 Blätter Zitronenmelisse
etwas Balsamico

- Fischfilets von Haut und Gräten befreien und in der Moulinette zerkleinern
- Sahne schlagen
- Gelatine einweichen
- Zitronenmelisseblätter hacken

Eine kleine Pastetenform (500 ml) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Lachsscheiben so in die Form legen, daß sie über den Rand hängen und später eingeklappt werden können. Die Gelatine in wenig Wasser auflösen, etwas von der Sahne einrühren, dann alles in die restliche Sahne geben und den Räucherfisch unterrühren. Forellenkaviar und Zitronenmelisse zugeben und mit Balsamico abschmecken. Die Masse in die Form füllen und die überhängenden Lachsscheiben umschlagen, so dass das Parfait ganz umhüllt ist. Kaltstellen.

Dazu: Ein kleines Salatarrangement und Nordseekrabbenfleisch (ca. 30 g pro Person) anrichten. Etwas Vinaigrette zum Salat und evtl. etwas Remoulade zu den Krabben geben.