

Die KochLöffel

Seit 2013



3613 Steffisburg, 12.04.2024 / Daniel Gugger

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: **Vorspeise**

Lachsmousse im Ei oder in kleinen Gläser

Zutaten

100 g	geräucherter Lachs in Tranchen
1 EL	Kapern
90 g	Dessert extrafin (Sauermilch)
½	Zitrone
1 dl	Vollrahm
wenig	Salz
wenig	Pfeffer



Zubereitung

Lachs mit Kapern und Sauermilch pürieren
Von der Zitrone die Schale dazureiben, abschmecken mit Salz und Pfeffer

Rahm steif schlagen und sorgfältig unter das Lachsmousse ziehen und im Ei oder kleinen Gläser verteilen, Zugedeckt mind. 1 Stunde kühl stellen.