



Die KochLöffel

Seit 2013

13. April 2015 Andy Schindler

Anzahl: 16 Personen
Rezeptgruppe: Vorspeise
Saison: Herbst-Frühling

Lachsmousse mit Mischsalat und Toastbrot

Vor und Zubereitungszeit 30 Minuten

Zutaten: (für 16 Personen)

800 g Räucherlachs
500 g Doppelrahmfrischkäse (Philadelphia)
125 g Zitronensaft (5 EL)
20 g Schnittlauch
Salz und Pfeffer nach Belieben
8-16 Scheiben Toastbrot **(Bei Zöliakie Glutenfreies Brot verwenden)**

Das Rezept kann noch mit ein wenig Meerrettich (frisch) und Schlagrahm verfeinert werden

350 g Mischsalat

Sauce:
6 EL Essig
8 EL Rapsöl
3 EL Apfelsaft
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Die KochLöffel

Seit 2013

Zubereitung

Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und mit dem Frischkäse und dem Zitronensaft fein pürieren. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. 3/4 davon unter die Mousse heben, mit wenig Salz und Pfeffer nach Geschmack abschmecken. 30 Minuten kühl stellen.

Den Salat auf dem Teller anrichten. Daneben 2 Teelöffelgrosse Mousse abstreichen und mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen. Die Sauce über den Salat träufeln.

Toastbrot toasten und je eine halbe Scheibe mit auf den Teller legen

Garnitur

eine marinierte Lachsrose mit Dillsenf verfeinert auf den Teller legen

Zubereitung Garnitur

Graved Lachs oder geräucherter Lachs am Stück (Filet) in ganz dünne Streifen schneiden. Mit dem Dillsenf bestreichen, einrollen. Danach mit einem spitzen Messer ein wenig aus einander ziehen damit es wie eine Rose aussieht.