

Herrlich's

Fischlädeli

Fischlädeli-Rezeptidee!

CREMIGE LACHSMOUSSE AUF AVOCADOBETT

„Es ist sehr lecker!“ waren sie sich einig! Doch weil sich unsere Gäste nicht so recht entscheiden konnten, ob es denn nun eine Lachsmousse, oder eine Lachscrème sei, haben wir sie einfach kurzerhand „Cremige Lachsmousse“ getauft und laden ein, dieses einfache und leckere Rezept auszuprobieren!

Unsere cremige Lachsmousse ist schnell und unkompliziert vorzubereiten, eignet sich hervorragend als Amuse-Bouche im Glas, als Dip, als Aufstrich für Brötchen – ideal für den nächsten Brunch, die nächste Party oder einfach nur so zum Geniessen auf einem Stück Baguette.

Zutaten:

Für die cremige Mousse (ergibt ca. 320 g Mousse):

- 100 g Bio-Rauchlachs
- 100 g saurer Halbrahm
- 125 ml Vollrahm
- 1 mittelgrosse rote Zwiebel
- 1 Bio-Zitrone (Schale für Mousse, Saft für Avocadobett)

Optional (für das Avocadobett)

- 1/2 Avocado (plus Saft der Zitrone zum beträufeln)
- Salz & Pfeffer (optional, nach Belieben)

Für die Dekoration:

- Parmesankäse
- Microgreens / Essbare Blüten / Peterli / Schnittlauch



... find' ich nachhaltig gut!

Herrlich's

Fischlädeli

Fischlädeli-Rezeptidee!

CREMIGE LACHSMOUSSE AUF AVOCADOBETT

Zubereitung:

Für die cremige Mousse: Die Zwiebel klein geschnitten in eine Schüssel geben, die Zitronenschale dazureiben und zusammen mit dem Bio-Rauchlachs und dem sauren Halbrahm pürieren.

Den Rahm separat steif schlagen und danach vorsichtig unter die Lachs-Masse ziehen.
Et voilà - die cremige Mousse ist bereits fertig und einsatz- und genussbereit!

**** Tipp! Die Zitrone (und übrigens auch andere Früchte und Gemüse) zuvor einige Minuten in ein Natronbad einlegen, um alle allfällige Pestizidrückstände zu eliminieren! ****

Für eine passende geschmackliche Ergänzung und Farbtupfer eignet sich z.B. ein Avocadobett.

Für das Avocadobett: Avocado klein hacken oder je nach gusto quetschen, Zitrone auspressen und wenig darüberträufeln. Salz und Pfeffer können hier optional verwendet werden. Mit dem Rest des Zitronensafts eine leckere Limo zubereiten! ;)

Für die Dekoration:

Backpapier rund zuschneiden, sodass es den Boden einer Pfanne deckt. Parmesan reiben und mit einem Kaffeelöffel kleine, längliche Haufen auf das Backpapier verteilen und etwas glatt streichen. Die Pfanne erwärmen und den Käse schmelzen lassen. Beginnt der Käse zu köcheln und nimmt eine goldbraune Farbe an, vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Fertig sind die Käsechips! :)

Je nach Verwendung (Amuse Bouche, Dip oder Aufstrich) entsprechende Gläser befüllen - für Amuses Bouches passen z.B. kleine Schnapsgläschen - einen Löffel Zitronenavocado, dann auffüllen mit Lachsmousse, dekorieren mit einem Splitter des Parmesanchip und ein paar essbaren Blüten oder auch ganz einfach ein bisschen Petersilie oder Schnittlauch.

Als Dip oder Aufstrich sieht die Mousse ganz toll aus in einer Champagner-Schale oder in einem Martini-Glas, mit ein wenig Microgreens und farbigen, essbaren Blüten garniert und als Krönung mit einem Parmesanchip dekoriert - toll für den nächsten Brunch!

Eines ist sicher - mit so einer feinen, frischen, selbstgemachten Lachsmousse sind der Kreativität und dem Genuss auch hier keine Grenzen gesetzt!

Bon appétit! :)

... find' ich nachhaltig gut!