

Felchenmousse im Gläsli



Vorspeise für 6 Personen

Einkaufsliste

350 g Felchenfilets
Bratbutter
2 Zwiebeln
100 g Crème fraîche
mit Kräuter
Estragon
Zitronensalz
Zitronenpfeffer
Schnittlauch / Peterli
Toastbrot
ev. Salatgarnitur
ev. Cherrytomaten

Vorbereiten

Bei den Fischfilets allfällige Gräten mit Pinzette entfernen und mit Zitronensalz und Zitronenpfeffer dezent würzen.
Zwiebeln mittel hacken
2 EL Estragon grob schneiden

Zubereiten

Mittel gehackte Zwiebeln mit Bratbutter andämpfen.
Hitze reduzieren und die gewürzten Fischfilets in der zugedeckten Bratpfanne ca. 6 - 8 Minuten dämpfen.
Fischfilets abkühlen lassen und Zwiebeln entsorgen.
Haut der Fischfilets entfernen.
Anschliessend die Fischfilets mit einer Gabel zerzupfen, 100 g Crème fraîche dazugeben und mit 2 EL Estragon-Blätter gut vermischen.
Ev. nachwürzen nach belieben.
Mousse in 6 Gläsli verteilen und Garnitur wie Schnittlauch oder Peterli darüber streuen.
Ev. kleine Salatgarnitur dazugeben nach belieben.
Servieren mit Toastbrot oder Brötchen nach Wahl