

Lachsmousse auf Randenscheibe



Vorpseise für 12 Personen

Einkaufsliste

- 200 g Räucherlachs**
- 125 g QimiQ**
- 1/2 Bund Dill**
- 1/2 Bund Petersilie**
- Salz**
- Pfeffer**
- 1 EL Senf**
- 1,2 dl Vollrahm**
- 1 Biozitrone**
- 2 Randen gekocht**
- Toastbrot oder**
- Parisetta**

Zubereiten Lachsmousse

- a ungekühltes QimiQ in einer Schüssel glatt rühren.
- b Den Lachs waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, fein schneiden und zum QimiQ in die Schüssel geben.
- c Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- d Alles zusammen mit dem Stabmixer fein pürieren.
- e Dill und Peterli waschen und je 1 Esslöffel sehr fein hacken und zum Mousse dazugeben.
- f 1 Esslöffel Senf und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben und nochmals alles gut vermischen. (Nicht mit dem Stabmixer!)
- g Ev. nochmals abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- h 1,2 dl Vollrahm steif schlagen und unter das Lachsmousse ziehen und gut 2 Stunden kühl stellen vor dem Servieren.
- i Zum Servieren Randen waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. (am besten von der Mitte die grösseren Scheiben)
- j Ev. Toastbrot oder Parisetta dazu servieren.