Forellenmousse

Mit dieser köstlichen Vorspeise kann man bei den Gästen punkten. Das Rezept für Forellenmousse ist zudem ganz einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

200 g	Forellenfilets (geräuchert)
200 g	Mascarpone
4 TL	Zitronensaft
4 EL	Kapern
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Petersilie

Zubereitung

1. Zu Beginn für das **Forellenmousse** die Forellenfilets in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Anschließend die Petersilie gut waschen, die Blätter abpflücken und zu den Forellenstücken beigeben.

2. Als Nächstes die Fischstücke zusammen mit Mascarpone, Zitronensaft und Kapern mittels einem Pürierstab oder Stabmixer zu einer feinen Creme verarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Zum Forellenmousse passt besonders gut frisches Gebäck oder Schwarzbrotchips.