Rote-Rüben-Mousse mit Räucherforelle

Das Rote-Rüben-Mousse mit Räucherforelle ist eine feine Vorspeise. Ein Rezept, das kräftig Farbe auf euren Küchentisch bringt.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,7 h

Zutaten

350 g	Rote Rüben (vorgekocht)
3 Blätter	Gelatine
250 ml	Schlagobers
125 ml	Gemüsefond
1 Spritzer	Zitronensaft
1 EL	Kren (gerieben)
4 Stk.	Forellenfilets (geräuchert)

Zubereitung

1. Für das Rote-Rüben-Mousse mit Räucherforelle die Gelatine im kalten Wasser einweichen.
2. Den Gemüsefond erhitzen, Rote Rüben in kleine Würfel schneiden und kurz im Gemüsefond aufkochen. Zitronensaft und geriebenen Kren hinzugeben und einrühren. Mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren.
3. Die Gelatine vom Wasser nehmen, ausdrücken und zu der noch warmen Rüben-Masse geben. Mit Eiswürfel ein Eisbad vorbereiten und kalt rühren.
4. Das Schlagobers halbfest schlagen und behutsam unterheben. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
5. Mit einem großen Löffel oder Küchenschöpfer Nocken ausstechen und mit der Räucherforelle auf Teller servieren.

Tipp