

Räucherfisch-Mousse mit Krabben

600 g Forellenfilet, geräuchert
1 Tl Zitronensaft
1 El Sherry
2 El Sahne
200 g Schlagsahne
6 Blatt Gelatine
150 g Krabben
Pfeffer
Dill



Forellenfilet mit Zitronensaft, Sherry, Sahne pürieren.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, vorsichtig erwärmen, bis es schmilzt.
Sahne steif schlagen
Fischpüree nach und nach unter die Gelatine rühren.
Sahne mit der Fischmasse vermischen.
Mit Zitronensaft, Pfeffer, Sherry abschmecken.
Krabben unterheben.
Die Masse in einen Eisbehälter (1 Liter) füllen.
Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
Die Form kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen.
Mit Dill garnieren.

Zum Tiefkühlen geeignet