



Randenmousse mit geräucherter Forelle

VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN | FÜR 4 GLÄSER À CA. 2 DL

450 g Randen
3 Blatt Gelatine
15 g Ingwer
150 g Frischkäse,
z. B. Philadelphia
1,5 dl Rahm
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
¼ Bund Dill
100 g Crème fraîche
200 g geräuchertes
Forellenfilet

1. Randen ungeschält ca. 50 Minuten in Wasser weich kochen. Abgiessen, abkühlen lassen und schälen. ¼ der Randen in Würfelchen schneiden und beiseitestellen.

2. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Restliche Randen in Stücke schneiden. Ingwer fein dazureiben. Randen pürieren, mit Frischkäse mischen, dabei kräftig mit dem Schwingbesen umrühren. Gelatine tropfnass in einer Pfanne

bei kleiner Hitze schmelzen. Wenig Randenpüree dazugeben, mischen. Zum restlichen Püree rühren. Rahm steif schlagen, unterheben. Mousse mit Salz und Pfeffer würzen. In die Gläser verteilen, ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Beiseitegestellte Randenwürfelchen mit Öl, Salz und Pfeffer marinieren. Wenig Dill beiseitestellen. Rest hacken, mit Crème fraîche mischen. Randenwürfelchen auf der Mousse verteilen. Forelle in Stücke zupfen, mit dem Dill-Rahm darauf anrichten. Mit Dill garnieren, sofort servieren.

TIPP Schneller gehts mit bereits gedämpften Randen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ ca. 50 Minuten kochen
+ ca. 2 Stunden kühl stellen

Pro Person ca. 18 g Eiweiss, 37 g Fett,
13 g Kohlenhydrate, 1900 kJ/450 kcal