



Forellen-Basilikum-Mousse

Für die Forellen-Mousse

200 g ger. Forellenfilet würfeln und mit
1 TL Zitronensaft und
50 ml Sahne im Mixer pürieren. Mit
1 TL Meerrettich abschmecken. (hier beginnen, die Basilikum-Mousse zu machen)
3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in erhitzten
2 EL Sahne auflösen, dann unter die Forellencreme rühren.
100 ml Sahne steif schlagen und unter die Forellenmasse ziehen, sobald sie beginnt
zu gelieren.

Für die Basilikum-Mousse

1 Bund Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, mit
75 g Sahne pürieren. Mit
150 g Doppelrahmfrischkäse verrühren. Mit
Salz und Pfeffer würzen.
3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen
2 EL Sahne erhitzen und die ausgedrückten Gelatineblätter darin auflösen, unter
die Creme rühren.
75 g Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, wenn sie zu gelieren
beginnt.

Mehl

In eine Schüssel mit Frischhaltefolie – oder in kleine Gläser
(ohne Folie) – zuerst die Forellenmousse füllen und glattstreichen,
im Kühlschrank etwas gelieren lassen dann etwas
aufstreuen und dann die Basilikum-Mousse darauf geben. Mind.
2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Soße

4 Tomaten überbrühen, Haut abziehen und entkernen, fein würfeln. Leicht
pürieren. Mit
3 EL Balsam-Essig und
3 EL Olivenöl sowie
1 TL Honig und
Salz und Pfeffer würzen.

Die Mousse in Portionen aufteilen und mit einem Basilikumblatt
und der Tomatensoße servieren.
Dazu warmes Baguette.

