

*Tici Kaspar*

## RÄUCHERFORELLENMOUSSE IM GLAS

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Räucherforellencreme

- 100 g Räucherforelle
- 125 g Sauerrahm
- 1 Blatt Gelatine
- 125 g Schlagobers
- 1 Bio-Zitrone

### Zum Anrichten

- 1 Handvoll Sprossen-Mix
- frischer Kren
- Olivenöl nach Geschmack

### Zubereitung:

- Die Haut der Räucherforelle abziehen, in Stücke schneiden und mit etwas Obers im Multi Zerkleinerer fein mixen.
- Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine fest ausdrücken und mit einem Schuss Obers auf kleiner Flamme auflösen.
- Etwas von der Forellencreme in die Gelatinemasse, verrühren und dann alles gemeinsam gut mit dem Sauerrahm mischen. Mit Zitronenschale und einem Schuss Zitronensaft abschmecken.
- Das restliche Obers steif schlagen und vorsichtig unterziehen, salzen, pfeffern.
- In Gläser füllen und für mindestens 30 Minuten kühl stellen.
- Mit Sprossen, Kren und ein paar Tropfen bestem Olivenöl garnieren und knusprigen [Karotten-Nuss-Stangerln](#) oder [meinem Hausbrot](#) servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** leicht