

Lachsmousse bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Lachs, 2,5 Esslöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Cayennepfeffer, 100 ml Lachskochwasser, 3 Esslöffel feingehackter Dill, 3 Esslöffel Mayonaise, 75 ml Sahne, 1 Esslöffel Spargelspitzen, 4 hartgekochte Eier, 2 Esslöffel gemahlene Gelatine, 4 Dillspitzen.

Die Vorbereitungen:

Lachs kochen, 100 ml Kochwasser aufbewahren. Sahne schlagen, Dill hacken und Spargelspitzen fein hacken.

Die Zubereitung:

Den gekochten Lachs mit einer Gabel zerpfücken, mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer mischen. Die Gelatine im aufbewahrtem heißen Kochwasser (wenn nicht mehr vorhanden, gehen natürlich auch 100 ml normales Wasser) auflösen und etwas abkühlen lassen. Mit dem Lachs mischen und Mayonaise, geschlagene Sahne, feingehackten Spargel und Dill zugeben. Die Mousse in kleine Förmchen füllen (oder eine größere Form, damit sich jeder selbst nehmen kann) und zum Festwerden für 3-4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach dem Stürzen mit gehacktem, hartgekochtem Ei, Dillspitze und vielleicht Zitronenspalten dekorieren.

Guten Appetit!