

Forellenmousse auf buntem Salat



Ein raffinierter Salat, den man auch gut als Vorspeise reichen kann. Eine Idee von Monique Lamborelle aus Canach.

Fotos: Guy Wolff

Am Vortag: Forellenfilets entgräten und grob zerpfücken. Schalotten pellen, fein würfeln und ein 3 EL Erdnussöl kurz andünsten. Mit 5 EL Brühe ablöschen und etwas abkühlen lassen. Die Forellenfilets mit der Schalottenmischung und 3 EL Zitronensaft fein pürieren. Den Frischkäse zugeben und kurz untermixen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zwei Drittel davon unter die Forellenmasse heben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Frischhaltefolie zudecken und über Nacht kalt stellen.

Den Apfel waschen, vierteln, entkernen, fein würfeln und mit einem EL Zitronensaft beträufeln. Die Salate putzen, waschen und trocken schleudern. Den Honig mit 5 EL Brühe erwärmen, mit Essig, etwas Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Das Walnussöl und 2 EL Erdnussöl mit dem Schneebesen in die Honigmasse schlagen, zuletzt die Apfelwürfel untermischen.

Die Salate auf Tellern dekorativ anrichten, die Vinaigrette darüber verteilen. Die Forellenmousse mit 2 Esslöffeln zu Nocken formen und auf den Salat setzen. Restliche Schnittlauchröllchen darüber streuen. Dazu schmeckt geröstetes Bauernbrot.

Zutaten für 4-6 Personen

250 g geräucherte Forellenfilets	1 TL Zucker
3 Schalotten	1 roter Apfel
4 EL Erdnussöl	Je 1 Chicoree und ein Radicchio
10 EL Gemüsebrühe	150 g Mausohrsalat
3 EL Zitronensaft	1 EL Akazienhonig
150 g Frischkäse	5 EL Apfelessig
1 gehäufte EL Meerrettich (aus der Tube)	5 EL Walnussöl
1 Bund Schnittlauch	4 Scheiben geröstetes Bauernbrot
Salz, frisch gemahlener Pfeffer	

Weintipp

Dazu passt besonders gut ein „weiß“ ausgebauter Spätburgunder, also ein Pinot noir „vinifié en blanc“. Oder ein Crémant auf Pinot-noir-Basis!