

Feine Fisch-Mousse

Für 2 Personen

100 g Aal, geräuchert, mit Haut	100 g Räucherlachs, in Scheiben	1 Zwiebel
2 Strauchtomaten	65 g Crème-double	100 ml Sahne
10 ml Weißwein, trocken	1 Muskatnuss	3 Zweige Dill, frisch
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Aal häuten. Das Fleisch von der Mittelgräte lösen und in Stücke schneiden. Die Lachsscheiben ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, grob hacken und zusammen mit dem Fisch und 20 Gramm Crème double pürieren. Die restliche Crème double löffelweise unter das Fischpüree ziehen. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree mit Pfeffer und einer Messerspitze Muskat abschmecken. Abdecken und kühl stellen. Einen Zweig Dill hacken. Für die Soße die Sahne steif schlagen und einen Esslöffel gehackten Dill unterheben. Mit Salz, Pfeffer und dem Wein abschmecken. Die Soße auf Tellern anrichten. Aus der Fischmousse mit einem Esslöffel Klößchen ausstechen und diese auf der Soße anrichten. Die Tomaten klein schneiden und die Fischmousse mit den Tomatenstückchen und dem restlichen Dill garnieren.

Hartwig Bielfeldt am 27. Oktober 2009