

# Forellen-Mousse mit Salat-Beilage und Croûtons

**Für zwei Personen**

**Für das Forellenmousse:**

2 geräucherte Forellenfilets      200 g gekühlte Schlagsahne      1 Meerrettich, ca. 2 cm  
Salz      Zitronenpfeffer

**Für die Salatbeilage:**

4 Blätter Kopfsalat      1 Salatgurke      6 Radieschen  
100 g junge Erbsen      1 EL Weinessig      1 Stängel Dill  
mittelscharfer Senf      Distelöl, Zucker      Salz, Pfeffer

**Für die Croûtons:**

2 Toastbrotsscheiben      2 Scheiben Speck

**Für die Garnitur:**

1 Kasten Kresse

Für die Forellenmousse den Meerrettich schälen und reiben. Den Fisch in kleine Stücke schneiden und mit zwei Esslöffeln Sahne im Mixer pürieren. Mit Meerrettich, Zitronenpfeffer und Salz abschmecken. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Für den Salat die Gurke schälen, vierteln und ein Viertel zusammen mit den Radieschen in Scheiben schneiden. Den Kopfsalat in Streifen schneiden. Die Gurke mit den Radieschen, den Erbsen und dem Kopfsalat vermengen. Den Weißweinessig mit etwas Senf und Öl vermengen. Den Dill feinhacken und untermengen. Anschließend mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Salat geben. Für die Croûtons die Rinde des Weißbrotesschneiden und die Scheiben würfeln. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Speckscheiben darin anbraten. Anschließend die Brotwürfel in das ausgelassene Speckfett geben und von allen Seiten goldgelb anbraten. Mit zwei Esslöffeln Nocken von der Forellenmousse formen. Die Forellenmousse mit Salatbeilage und Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Marion Henning am 11. November 2014