

Mousse von der Räucherforelle, Pilz-Ragout und Crostini

Für 2 Personen

Für die Mousse:

1 Räucherforelle à 130 g	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	50 g geriebener Meerrettich
130 g Speisequark	1 EL Schlagsahne	1 Spritzer Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz	Pfeffer

Für das Pilzragout:

250 g braune Champignons	20 g getrocknete Steinpilze	$\frac{1}{2}$ Zitronen-Abrieb
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Crostini:

4 dünne Scheiben Baguette	1 Zehe Knoblauch	Butter, Salz
---------------------------	------------------	--------------

Für die Räucherforellen-Mousse Forelle in sehr feine Würfel schneiden. Zitrone auspressen und Schale abreiben. Dill waschen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen. Forelle mit Zitronensaft und -abrieb, Quark, Schlagsahne, Meerrettich, Olivenöl, Dill, Salz und Pfeffer vermengen.

Für das Pilzragout Champignons putzen und klein schneiden. Schale einer Zitrone abreiben. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und klein hacken. Champignons in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Steinpilze im Mixer zerkleinern und ebenfalls mit anrösten. Etwas Olivenöl und Zitronenabrieb hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hinzufügen.

Für die Crostini Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit Butter in der Pfanne erhitzen. Baguette von beiden Seiten goldbraun anrösten und mit Salz würzen.

Crostini mit Forellenmousse und Pilzragout anrichten und servieren.

Jörg Liemandt am 01. März 2016