

Forellen-Mousse mit Kartoffel-Rösti und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Gurkensalat:

½ Salatgurke	1 Schalotte	1 Zitrone
2 Zweige Basilikum	2 Zweige glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Forellen-Mousse:

100 g geräuch. Forellenfilets	50 g Crème-fraîche	1 TL Schalottenwürfel
1 TL Zitronensaft	Salz	Pfeffer

Für die Rösti:

2 mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte	50 ml Sahne
50 ml Milch	1 EL Butterschmalz	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone

Für den Gurkensalat:

Die Salatgurke ohne das weiche innere in lange Streifen scheiden. Auf ein Sieb beiseitestellen und zum Entwässern salzen.

Schalotte abziehen, kleinschneiden, fein würzen, den Saft der Zitrone auspressen, Basilikum und Petersilie abzupfen und in dünne Streifen schneiden. Gurken, einen Esslöffel Schalottenwürfel, Basilikum, Petersilie, Olivenöl, 1 EL Zitronensaft und Weißweinessig vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Forellen-Mousse:

Forelle entgräten. Forellenfilet, restliche Schalotte von oben, Zitronensaft und Crème fraîche mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser kurz ankochen. Schalotte abziehen und kleinhacken. Kartoffeln reiben und mit Schalottenwürfel, Sahne, Milch, Muskatnussabrieb, Salz und Pfeffer vermengen. In einer Pfanne mit Butterschmalz kleine Rösti ausbraten.

Für die Garnitur:

Zitrone achteln.

Markus Melzer am 30. August 2022