

Räucherforellen-Mousse, Blattsalat, Joghurt-Brötchen

Für zwei Personen

Für das Brötchen:

75 g Joghurt	75 ml Milch	$\frac{1}{4}$ Hefewürfel
300 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Mousse:

100 g Räucherforelle	100 g Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ EL geriebener Kren
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g bunter Blattsalat	4 Radieschen	$\frac{1}{2}$ Gurke
$\frac{1}{2}$ EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 EL Apfelessig
2 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Croûtons:

2 Scheiben Bauchspeck	2 Scheiben Toastbrot	1 EL Butter
-----------------------	----------------------	-------------

Für das Brötchen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Etwa 80 ml Wasser erwärmen. Wasser mit der Milch mischen, Hefe hinzufügen und etwa 5 Minuten stehen lassen. Mehl-Hefe-Mischung und Joghurt, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Teiglinge abstechen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Brötchen formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im Ofen etwa 25 Minuten backen.

Für das Mousse:

Forelle zerzupfen und mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer in einem Multizerkleinerer pürieren. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben.

Unter Forellenmasse rühren. Mit Hilfe von zwei Löffeln Nockerl aus der Masse formen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Nockerl darin wälzen. Meerrettich reiben und später über Nockerl streuen.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Radieschen und Gurke schälen und kleinschneiden. Honig, Senf, Essig und Öl miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat mit Tomaten und Radieschen vermengen und Dressing darübergeben.

Für die Croûtons:

Bauchspeck und Toast würfeln. In einer Pfanne mit Butter knusprig ausbacken.

Helga Schneebichler am 30. Januar 2024