

# Pfirsich-Fenchel-Salat mit Räucher-Forellen-Mousse

## Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	1 geräuchertes Forellenfilet	3 EL Gemüsebrühe
2 EL Crème-fraîche	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
1/4 Stange Lauch	3 Pfirsiche	1 rote Peperoni
1 Fenchelknolle	1 Bio-Zitrone	3 EL Olivenöl
1 EL Ahornsirup	1 Msp. Szechuan-Pfeffer	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fischfilet sehr fein hacken. Gemüsebrühe erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit der Crème-fraîche vermischen, gehacktes Fischmus unterheben, evtl. mit dem Pürierstab noch etwas pürieren, Thymianblätter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank fest werden lassen (dauert ca. 2 Stunden). Lauch putzen in ca. 2 cm große Rauten schneiden und in Salzwasser blanchieren, abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und die Haut abziehen. Peperoni längs halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Fenchelknolle putzen, fein hobeln und mit Pfirsichspalten, Peperoni und Lauch vermengen. Von der Zitrone den Saft auspressen und zusammen mit 2 EL Olivenöl und Ahornsirup unter den Gemüse-Frucht-Salat mischen. Mit Szechuan-Pfeffer, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Den Salat anrichten und die Räucherforellenmousse dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 18. August 2010