

Forellen-Mousse mit Erbsen und Feld-Salat

Für 2 Personen

2 Forellenfilets, geräuchert	60 g Feldsalat	50 g Erbsen, grün, TK
10 g Meerrettich, frisch	6 Scheiben Toastbrot	150 ml Sahne
1 Limette, unbehandelt	2 EL Olivenöl	2 TL Balsamico-Essig, dunkel
1 TL Senf, mild, fein	Salz	Pfeffer, schwarz

Das Forellenfilet waschen und trocken tupfen. Die Limette halbieren, die Hälfte auspressen und den Limettensaft auf die Filets träufeln. Zehn Gramm Meerrettich dazu reiben und das Ganze im Mixer zu einer gleichmäßigen Paste verarbeiten. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Abschließend die Erbsen darunter mischen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls etwas Meerrettich abschmecken. Anschließend die Mousse mit Eiswasser abkühlen lassen. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Aus dem Olivenöl, dem Balsamico-Essig und dem Senf eine Vinaigrette mischen, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Die Toastreste zu kleinen Croutons würfeln und im restlichen Olivenöl kurz anbraten. Das Toastbrot toasten. Aus jeder Scheibe zwei etwa vier Zentimeter breite Kreise ausstechen. Die Hälfte des Forellenmousses auf vier Toastkreise geben, erneut mit einem Toastkreis und einer Schicht Forellenmousse belegen und mit einem Toastkreis abschließen. Das Forellenmousse mit dem Salat anrichten und servieren.

Urbano Meoli am 01. September 2009