

Marinierte bunte Linsen mit Räucher-Forellen-Mousse

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	1 geräuchertes Forellenfilet	ca. 500 ml Gemüsebrühe
20 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	50 g rote Linsen
50 g grüne Linsen (Le-Puy)	50 g braune Berglinsen	3 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian	2 EL Sherry-Essig	1 TL Senf
3 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Räucherforelle 2 ca. 1 cm breite Stücke für die Garnitur beiseite legen. Restliches Fischfilet fein hacken. 20 ml Gemüsebrühe erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit der Crème-fraîche vermischen, gehackte Fischstücke unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt werden lassen. Die Linsen getrennt in kaltem Wasser einweichen. Dann abgießen und getrennt in einem Topf mit Gemüsebrühe weich kochen. Jeweils eine angedrückte geschälte Knoblauchzehe und einen Zweig Thymian mit in die Brühe geben. Die weich gekochten Linsen abschütten und auf einem Sieb abkühlen lassen. Essig, Senf und 3 EL Öl zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch fein schneiden. Linsen mit der Vinaigrette anmachen, den Schnittlauch untermischen und nochmals abschmecken. In Dessertgläser o.ä. etwas Linsensalat geben, 1 EL Räucherfischmousse darauf geben und mit dem zurückbehaltenen Forellenfilet garnieren. Evtl. noch mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 30. Dezember 2008