

Reibekuchen mit geräuchertem Forellen-Mousse

Für 4 Personen

Für die Forellenfilets:

4 geräucherte Forellenfilets	125 g Crème-fraîche	1 Bio-Zitrone (Abrieb)
Dill, Schnittlauch, Petersilie	Salz, weißer Pfeffer	

Für die Reibekuchen:

4 Kartoffeln (vorw. festk.)	2 kleine Kohlrabi	1 Ei
Salz, schwarzer Pfeffer	Muskatnuss	2 EL Mehl
2-3 EL Butterschmalz		

Die Forellenfilets würfeln, in einer Schale mit Creme Fraîche marinieren und mit weißem Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Anschließend die gehackten Kräuter unterheben.

Die Kartoffeln und Kohlrabi schälen, roh reiben (Mischungsverhältnis ca.

2:1) und mit dem Mehl und dem Ei einen Pufferteig herstellen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Die kleinen Puffer mit Hilfe eines Küchenrings in Butterschmalz von beiden Seiten für jeweils 4-5 min. kross ausbacken.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und dann mit dem Forellenmousse anrichten.

Björn Freitag am 11. April 2020