



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 2 Stk. Räucherforellenfilets (Fisch)
- Salz
- Zitronensaft
- 125 ml Schlagobers, geschlagen
- Petersilie
- 1 Prise Salz

Mein persönlicher Tipp

Forellenmousse kann wahlweise auch auf Polentascheiben, Paprikaschiffchen, Brandteigkrapferl oder Blätterteigröllchen angerichtet werden.



Andrea Eder

Seminarbäuerin in Kärnten

Forellenmousse



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Räucherforellenfilets fein pürieren, mit Salz und Zitronensaft würzen, halbfest geschlagenen Schlagobers und Petersilie unterheben und kaltstellen.

Quellen:



Landwirtschaftskammer Kärnten:
Genuss mit heimischen Fisch