



Unser Bestes für Ihre Familie

Mousse vom geräucherten Heilbutt

TM 31 - 6 Portionen

4 Blätter	Gelatine	2 Prisen	Salz
200 g	Heilbutt, geräuchert (ohne Haut und Gräten)	1 Prise	Cayenne-Pfeffer
		3 TL	Zitronensaft
200 g	Fischfond	200 g	Sahne
1 Päckchen	Fischsuppenpaste, Gourmetpaste für Suppen und Saucen (50 g)		

- Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.
- Den geräucherten Heilbutt ohne Haut und Gräten in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4** zerkleinern.
- Wasser und Fischpaste zugeben und **5 Min./90°/Stufe 3** erhitzen.
- Ausgedrückte Gelatine zugeben, **30 Sek./Stufe 3** auflösen und **1 Min./Stufe 9** pürieren.
- Gewürze (nach Geschmack) zugeben, **5 Sek./Stufe 3** einrühren, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Mixtopf spülen.
- **Rühraufsatz einsetzen.**
- Sahne in den Mixtopf geben und bis zur gewünschten Festigkeit steifschlagen, **Stufe 3**.
- Wenn die Heilbutt-Mousse leicht stockt, die Sahne vorsichtig unterheben und in 6 Souffléförmchen, Kaffeetassen oder andere geeignete Formen füllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

Bemerkungen:

Stürzen Sie die Heilbutt-Mousse auf ein Salatblatt oder dekorieren Sie mit Feldsalat.

Als Fischpaste nehmen Sie z. B. „Fisch-Suppen-Paste“, Gourmet-Frischpaste von Jürgen Langbein. Inhalt 50 g für 400 ml Suppe oder 200 ml Sauce.

Für 200 g Heilbutt netto brauchen Sie etwa 350 g Heilbutt mit Haut und Gräten.



Thermomix