

Geräucherter Saibling mit Gurken-Topfenmousse

Zutaten

Portionen: 4

- 250 g Topfen (40%)
- 4 geräucherte Saiblingsfilets (oder Forellenfilets)
- 100 g Joghurt
- 1/2 Gurke (geschält, entkernt und geraspelt)
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 1 Eiklar
- 250 ml Schlagobers
- 2-3 Blatt Gelatine
- 1 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Dille
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Für die Topfenmousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Obers und Eiweiß getrennt steif schlagen. Die Zitrone reiben, dann den Saft pressen.

Im Anschluss daran den Topfen mit Joghurt glatt rühren und Gurke, Knoblauch, Zitronenzesten, Salz sowie Pfeffer einrühren. Den Zitronensaft erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Das Ganze zügig unter die Topfenmasse rühren und abkühlen.

Sobald die Topfenmasse zu gelieren beginnt, Schlagobers und Eischnee locker unterheben, Schüssel zudecken und am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Formen ausstechen und das **Gurken-Topfenmousse mit dem geräucherten Saibling** servieren.