RÄUCHEREGLIFILETS MOUSSE

ZUTATEN

- 130 g geräucherte Eglifilets
- 1 kleine Zwiebel
- 4-5 kleine Essiggurken
- 120 g Zitronenmayonnaise
- 12 g (½ Säckchen) Gelierpulver
- ½ Bund flache Petersilie
- Salz und Schwarzpfeffer aus der Mühle
- Knuspriger Zwieback oder geröstetes Brot

Wird idealerweise am Vortag zubereitet

ZUBEREITUNG

Das Gelierpulver in 1,5 dl Wasser auflösen und unter Rühren zum Sieden bringen. Vom Feuer ziehen und erkalten lassen.

Die geräucherten Eglifilets, die geschälte und geviertelte Zwiebel, Essiggurken und Zitronenmayonnaise, die Hälfte der Petersilie, ein paar Umdrehungen Pfeffer, wenig Salz und das abgekühlte Gelierpulver in den Mixer geben. Mehrfach mixen, bis eine nicht zu wässerige Konsistenz entsteht (die Zwiebel und Gurkenstückchen dürfen noch knackig sein).

Die Mischung in eine grosse oder 4 kleine Portionenförmchen geben. Mindestens 5 Stunden im Kühl-schrank kalt stellen.

Getoastes Brot oder Zwieback zur Hälfte mit der Mousse bestreichen und geniessen.

Vorspeise für 4 Personen **30 min** **6 h**