



Forellenmousse

Empfehlung: KLEINER REVOLUZZER oder HARGARDUN Riesling

Zutaten für 2 Personen:

125 g geräucherte Forellenfilets
100 g Doppelrahm Frischkäse (z.B. Buko Sahne)
2-3 TL Zitronensaft
2 getrocknete Aprikosen
Je 1 Stängel Petersilie, Dill,
Zitronenmelisse
1 TL Zitronenabrieb
Salz und schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- Forelle mit Frischkäse und Zitronensaft verrühren
- Aprikosen, Kräuter, Zitronenabrieb unter Forelle mischen
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Vorbereitung:

Forelle hacken, mit Gabel fein zerdrücken
Aprikosen sehr klein würfeln
Kräuter fein hacken

Guten Appetit!