



Unser Bestes für Ihre Familie

Mousse vom geräucherten Stör TM31

4 Portionen

2 Blätter	Gelatine
170 g	Lachs, geräuchert, in Stücken
500 g	Sahne
100 g	Geflügelfond
1 TL	Speisestärke
100 g	Forellenkaviar

- Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser einweichen.
- Lachs in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 4** grob zerkleinern.
- 300 g Sahne zugeben und **12 Min./Varoma/Stufe 1** ohne Messbecher einköcheln lassen.
- Geflügelfond und Speisestärke zugeben und **1 1/2 Min./100°/Stufe 3** aufkochen.
- Ausgedrückte Gelatine zugeben, **30 Sek./Stufe 3** auflösen, **30 Sek./Stufe 9** pürieren, in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
- Mixtopf spülen und **Rühraufsatz einsetzen**.
- 200 g Sahne in den Mixtopf geben und bis zur gewünschten Festigkeit steif schlagen, **Stufe 3**.
- Kurz bevor die Lachsmousse bindet, die geschlagene Sahne vorsichtig mit einer Gabel unterheben.
- Kaviar auf 4 Schalen oder Suppentassen verteilen, mit der Lachsmousse bedecken und im Kühlschrank erstarren lassen.
- 20 Minuten vor dem Servieren bei Zimmertemperatur temperieren lassen.

