

Benötigte Zutaten

	Salz, Pfeffer
250 g	Premium Topfen 40%
4 Stück	Saiblingsfilets1 geräuchert
100 g	Premium Naturjogurt
1/2	Gurke geschält, entkernt und geraspelt
1	Zitrone unbehandelt
1	Eiklar
250 ml	Premium Schlagobers
2 Blätter	Gelatine
1	Knoblauchzehe
1/2 Bund	Dille

Geräucherter Saibling mit Gurken-Topfenmousse

Leicht und Köstlich, perfekt für den Sommer.

Anleitung

1. Für die Topfenmousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Obers und Eiweiß getrennt steif schlagen.

2. Die Zitrone reiben, dann den Saft pressen.

3. Im Anschluss daran den Topfen mit Joghurt glatt rühren und Gurke, Knoblauch, Zitronenzesten, Salz sowie Pfeffer einrühren.

4. Den Zitronensaft erwärmen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

5. Das Ganze zügig unter die Topfenmasse rühren und abkühlen.

6. Sobald die Topfenmasse zu gelieren beginnt, Schlagobers und Eischnee locker unterheben,

7. Schüssel zudecken und am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

8. Formen ausstechen und mit Saiblingsfilet servieren.

Ein Rezept der:
AMA Marketing