

frei nach Alfred Biolek

## Forellenmousse auf Pumpernickel

30 Portiönchen

### Zutaten

100 g geräucherte Forellenfilets, 1 große Schalotte, 0,5 Teelöffel gestrichener Pfeffer, 0,5 Teelöffel Cayennepfeffer, 1 Esslöffel Creme fraiche, 75 ml Sahne, ggf. 0,5 Teelöffel Salz, ein Bund Dill, 30 Pumpernickeltaler



### Zubereitung

1. Forellenfilets mit der Gabel grob zerkleinern
2. Schalotte häuten, grob hacken
3. Schalotten, Pfeffer und Cayennepfeffer in die Sahne geben und mit dem Pürierstab pürieren
4. jetzt das Forellenfilet und die Creme fraiche zugeben und alles mit der Gabel gut durchmischen
5. abschmecken, ggf. vorsichtig nachsalzen
6. Dillspitzen abzupfen
7. Pumpernickeltaler mit je einem Klacks Mousse besetzen, Dill drüberstreuen

### Zeitbedarf

10 Minuten

### dazu paßt

Sekt