

Lachsmousse

Zutaten:

180 g Räucherlachs
100 g Räucheraal
Cayennepfeffer
1 TL Tomatenmark
1 – 2 EL Crème fraiche
1 Grüne Paprika
100 g Sahne

Räucherlachs und Räucheraal werden in kleine Stücke geschnitten und im Mixer püriert. Die Masse mit Cayennepfeffer würzen und mit dem Tomatenmark färben. Crème fraiche unterrühren, damit sie locker wird. Die grüne Paprika in kleine Würfel schneiden und unterrühren.

Die Sahne steif schlagen und anschließend unter die Mousse heben. Mehrere Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Serviervorschlag ist mit hart gekochten Eiern und lauwarmen Weißbrot.