FISCH-FEINKOST-RÄUCHEREI

IHR FACHGESCHÄFT

KLAASSEN

Räucherfisch-Avocado-Mousse

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 225g geräucherte Makrelenfilets, ohne Haut
- ½ weiße Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 25g Butter
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 150ml Fischfond
- 1 reife Avocado, entsteint, geschält und gewürfelt
- 1 EL gemahlene Gelatine
- 2 EL Weißwein
- 7 EL Sahne
- 1 Eiweiß
- Gurken-Tomatensalat mit roten Zwiebeln (nach Belieben)

Zubereitung:

1) Die Fischfilets in eine Pfanne mit hohem Rand legen und mit den Zwiebelringen bedecken. Die Butter in Flocken darüber verteilen und mit Pfeffer würzen. Das Lorbeerblatt einlegen, den Fischfond zugießen und alles etwa 4 Minuten köcheln lassen, bis sich der Fisch mühelos mit einer Gabel zerteilen lässt. Den Fisch aus der Pfanne heben und abkühlen lassen. Die Garflüssigkeit zurück behalten.
2) Das Lorbeerblatt und die Zwiebelringe aus dem Garsud entfernen und den Sud um zwei Drittel einkochen lassen. Die Fischfilets zerpflücken und mit dem eingekochten Garsud im Mixer zu einer glatten Paste pürieren. Das Püree in einer großen Schüssel mit den Avocadowürfeln verrühren.
3) In einem kleinen Topf die gemahlene Gelatine in 2 Esslöffeln kaltem Wasser quellen lassen. Den Wein zugießen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Mischung über das Fischpüree gießen und sorgfältig untermengen.
4) Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. In einer weiteren Schüssel das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Sahne unterheben und die Mischung unter die Fisch-Avocado-Masse ziehen; mit Salz und Pfeffer abschmecken und in kleine Förmchen oder in eine große Terrinenform füllen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben einen Gurken-Tomatensalat mit roten Zwiebelringen dazu servieren.

Alternative Fische: Geräucherter Schellfisch

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team