

## Wasabi - Mousse mit Räucherlachs

Kategorien: Mousse

Zutaten für: 6 Portionen

1/2		Zitrone(n),unbehandelt
120	Gramm	Lachsfilet, geräuchert
2	Blätter	Gelatine, weiße
150	Gramm	Joghurt, 3,5 % Fett
100	Gramm	Crème fraiche
2	Teel.	Wasabipaste
100	Gramm	Sahne
2	Teel.	Ingwer, eingelegter Sushi-
1	Teel.	Schnittlauch, in Röllchen
1	Teel.	Dill, gehackter
		Salz und Pfeffer

### Anleitung:

raffiniert im Glas serviert Die Zitrone heiß abwaschen (daher nimmt man eine Bio-Zitrone, unbehandelt) und abtrocknen. Schale fein abreiben und Saft auspressen.

Das Lachsfilet klein würfeln und mit Schnittlauch, Dill, 2 Essl. Zitronensaft und der Zitronenschale mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und tropfnass bei kleiner Hitze in einem Topf schmelzen. Flüssige Gelatine mit 3 Essl. Joghurt verrühren, diese Mischung mit Crème fraîche mit einem Schneebesen unter den restlichen Joghurt rühren. Mit Wasabi, 2 Essl. Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Lachs und Mousse abwechselnd in 6 á 200 ml Gläser schichten. Mit der Mousse abschließen. Für 2 Std. kühl stellen.

Vor dem Servieren Sushi-Ingwer in Streifen schneiden und die Gläschen damit und mit zwei Halmen Schnittlauch und etwas Dill garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Ruhezeit: 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: 190 kcal