

Felchenmousse



Vorspeise für 4-5 Personen

200 gr. Heiss geräucherte Felchenfilets (ohne Haut)

150 gr. Rahmquark

75 gr. Frischkäse (Cantadou) mit Meerrettich

Saft von 1/4 Zitrone und wenig fein geriebene Schale

1/2 kleine Frühlingszwiebel

1/2 Bund Schnittlauch

10 Kapern

3 halbe, getrocknete in Öl eingelegte Tomaten

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rahmquark, Frischkäse, Zitronensaft und fein gehackte Zitronenschale in eine Schüssel geben.

Frühlingszwiebel, Schnittlauch, Kapern und getrocknete Tomaten in sehr kleine Stücke schneiden und zur Masse in die Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Felchenfilets mit der Hand über der Schüssel «auseinanderzupfen» und gleichzeitig kontrollieren, dass keine Gräte mehr vorhanden sind.

Mousse mit einer Kelle und / oder Gabel gut vermischen und nach Bedarf mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Kühl stellen und mit Toast oder Crackers servieren.