

Lachsmousse

Zutaten für 4 Personen (Apéro)

200	g	Lachs	Geräuchert, in feine Streifen schneiden
2	dl	Crème fraîche	Mit dem Lachs fein pürieren
		Salz, Pfeffer, Dill, Chili	Abschmecken
2	Blatt	Gelatine	Einweichen, im heissen Wasserbad auflösen und unter Mousse ziehen. Masse in Spritzsack abfüllen und 1 Stunde kühl stellen. Spritzsack aufschneiden und Masse nach belieben auf Teller spritzen. Mit Salat und Dill garnieren.