

# Rauchforellen-Mousse

mit Rande

dg: sg

125 g Bouillon

250 g Vollrahm, halbsteif

2 und ein Drittel Blatt Gelatine, eingeweicht  
wenig Salz

80 g Rauchforellenfilets, z.B. von Fischerei Hulliger, Zürichsee  
Schwarzer Vietnam-Pfeffer

Bouillon aufkochen und Gelatine darin lösen.

Filets ohne Haut mixen und durch ein Sieb passieren. Rahm unterheben und abschmecken. In ein kleines Servierglas füllen und kühlen.

Danach mit \*Wassergelee abdecken.

Wenn fest, \*\*mit Randengelée abschliessen. Im K'schrank abkühlen lassen. Mit \*\*\*Randencracker servieren

## **\*Wassergelee**

200 g Wasser

2 Blatt Gelatine, eingeweicht

2 g Salz

Alles auflösen und die Mousse mit 2 KL abdecken.

Im K'schrank erkalten lassen.

## **\*\*Randengelée**

200 g Randensaft, Biotta

2.5 Blatt Gelatine, eingeweicht

2 g Salz

Alles auflösen und Wassergelee mit 2 KL abdecken

Im K'schrank erkalten lassen

## **\*\*\*Randencracker**

1 Rande, brutto 250 g

250 g Wasser

250 g Zucker

2 Zitronen, Saft = 121 g

20 g Glukosepulver

Alles zusammen kurz köcheln, abtropfen (= 5 dl Saft: Ableeren oder reduzieren).

Auf Ofenmatte zu feinen Stäbchen formen und verteilen.

Trocknen bei 95 Grad Umluft, unter 100 Grad bleiben!

Die Stäbchen sind nach 4 h noch leicht weich und nach 7 h knusprig.

Sehr feine Stäbchen sind nach 4 h knusprig.