

LE MENU POISSON

Ein Rezept von Andreas Altorfer

Schottischer Rauchlachs

mit Avocado-Mousse



Zutaten für 4 Personen

FISCH:
640g Rauchlachs Filet Royal

MOUSSE:
2 Avocado
½ Zwiebel, gehackt
1 Limette, Saft und Schale
3 Blatt Gelatine, eingeweicht
2EL Martini Bianco Dry
1dl Vollrahm, geschlagen
Salz und Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR:
Sojasprossen
Orangenfilets
Oliven, schwarz
Olivenöl

Schottischer Rauchlachs

mit Avocado-Mousse

Vorbereiten

MOUSSE:

Avocado halbieren, entkernen, schälen und zusammen mit der Zwiebel fein pürieren. Den Limettensaft und die geriebene Schale dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gelatineblätter ausdrücken und mit dem Martini Bianco Dry in einer Pfanne erwärmen, damit sich die Gelatine darin auflöst. Mit dem Avocado-Pürée vermischen. Vorsichtig den geschlagenen Rahm unter die Masse melieren und mindestens 2 Std. kühlstellen.

GARNITUR:

Alle Zutaten der Garnitur ca. 30 Min. in Olivenöl marinieren. Würzen.

Zubereiten und Anrichten

Filet Royal in dünne Tranchen schneiden und auf Teller anrichten. Mousse mit einem Löffel oder einer Glacézange formen und dazugeben. Garnitur dazu und servieren.

Tipp

Das Gericht mit geräuchertem Wildlachs ergänzen oder nur mit Wildlachs zubereiten.