

# Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!  
Wiglaf-Droske



## Räucherforellenmousse und Lachswraps

### Räucherforellenmousse nach Ewald Plachuta

#### Zutaten

250 g Räucherforelle, ohne Haut  
50 g Butter, handwarm  
¼ l Sahne  
3 ½ Blatt Gelatine  
Salz, weißer Pfeffer  
Meerrettich  
Zitronensaft

#### Zubereitung

Die Räucherforelle mit der Butter im Cutter fein pürieren und durch ein Sieb streichen.  
Gelatine in kaltem Wasser einweichen und anschließend mit 1 TL Wasser erwärmen, danach fast erkaltet unter das Forellensüppchen mengen.  
Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter das Forellensüppchen unterheben.  
Mit den Gewürzen abschmecken.  
Eine Pastetenform mit Klarsichtfolie auslegen und das Mousse hineinfüllen.  
Das Mousse für einige Stunden kalt stellen und dann stürzen.

In einer anderen Variation habe ich das Herz der Mousseform mit Streifen vom Räucherlachs gefüllt.

### Wraps mit Lachsfüllung

**Zutaten** – Die Mengen variieren, je nach Bedarf

Wraps oder ungesüßte Crêpes  
Honig  
Mittelscharfer Senf  
Calvados  
Räucherlachs in Tranchen  
Creme fraiche  
Meerrettich gerieben  
1 säuerlicher Apfel gerieben  
Frischer Dill, feingewiegt

#### Zubereitung

Honig, Senf und Calvados zu einem Sößchen rühren.  
Creme fraiche, Meerrettich und Apfelabrieb vermischen.  
Die Wraps zuerst mit der Honig-Senf-Sauce bestreichen.  
Die Lachstranchen (ein oder zwei je nach Größe) auf die Mitte der Wraps legen.

Den Lachs bestreiche ich dünn mit der Creme fraiche-Apfelmeerrrettich-Mischung , dann streue ich den feingeschnittenen frischen Dill darüber.  
Die Wraps feste aufrollen, in eine Folie wickeln und für einige Stunden kalt stellen. Zum Servieren in diagonale Rollen schneiden