gastrotel

REZEPT

Lachshäppchen für den Osterbrunch

Foto: QimiQ

Für 30 Häppchen
250?g QimiQ Classic (ungekühlt), 150?g geräucherter Lachs (fein gehackt), Zitronensaft, Salz und Pfeffer, 250?ml Schlagobers (36?% Fett, geschlagen), 1?TL Dill (fein gehackt), Cracker (nach Bedarf)
Zubereitung
QimiQ Classic in einer Schüssel cremig rühren und den fein gehackten Lachs sowie den Dill unterheben. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und anschließend das steif geschlagene Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und mindestens vier Stunden durchkühlen lassen. Zum Servieren einfach auf Cracker spritzen und sofort genießen.
Tipp: Das Lachsmousse macht sich auch großartig als Füllung für Mini-Windbeutel oder in knackigen Gemüsesticks.