Notizen:

Forellenfiletparfait

Forellenfilet, Lachs, Boquerones und etwas Vermouth zusammen in einem Mixer zu Püree verarbeiten. Dann 20 Min. ins Gefrierfach stellen. Danach mit 40 g Butter und einem halben Eiweiß pürieren. Dann von Hand bei ständigem Rühren ca. 50 g Sahne unterrühren. Salz, Pfeffer und einen TL Zitrone unterheben.

Die Masse ergibt 3 kleine Schälchen (unsere Flangröße) und wird anschließend in den Kühlschrank gestellt.

Nach dem Stürzen aus den Schälchen kann man portionsweise die Streifen mit geräuchertem Lachs umwickeln.

Tipp:

Dazu passt gut ein französisches oder italienisches Landbrot und ein frischer, spritziger Landwein. Denken Sie daran, es soll eine Vorspeise sein!

Zutaten:

125 g Forellenfilet,
2 Scheiben geräucherten Lachs, (evtl. noch zusätzlichen Lachs zum Umwickeln),
2 kl. Boquerones,
2 cl Vermouth,
50 g Sahne,
40 g Butter,
½ Eiweiß,
Zitrone,
Salz,
Pfeffer