



Räucherforellen-Mus

So geht's:

1. Die Forelle filetieren: Haut abziehen, alle Knochen entfernen, das Fleisch in einen Mixer geben und pürieren.
2. Gehackte Petersilie dazugeben und mit Kräuterbutter sowie Crème fraîche oder Schmand glatt rühren.
3. Mit Kräuterbutteraroma und Pfeffer würzen, evtl. noch etwas nachsalzen.
4. Kalt stellen und mit Schwarz-, Weiß- oder geröstetem Brot sowie Crackern servieren.

Tipp:

Dieses Mus lässt sich prima am Vortag vorbereiten – je länger es durchzieht, desto besser schmeckt es!

Vorspeise für 4 Personen

Das brauchst du:

-  1 geräucherte Forelle
-  30 g Kräuterbutter
-  1 TL Kräuterbutteraroma (im Supermarkt im Gewürzregal)
-  125 g Crème fraîche oder Schmand
-  Pfeffer, evtl. Salz
-  ½ Bund Petersilie, fein gehackt