

Gravad Lachs mit Gurken Mousse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Delikat - leicht und lecker, passt in so manche Speisenfolge

Zutaten

- 300 g Gravad Lachs in dünnen Scheiben (50 g p. P.)
- Für das Gurken Mousse:
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 400 g frische Gurke, geschält, entkernt, grob gewürfelt
- 250 ml geschlagene Sahne
- 300 g Schmand oder Creme Fraiche
- Saft und Abrieb 1 Limette oder Zitrone
- 1 kleines Bündchen frischer Dill, gehackt
- Etwas Frisée - Salat, geputzt, mundgerecht gezupft, knackig aufgefrischt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Chilipulver, 1 kleine Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Gurken Mousse:

Schritt2

Die Gurkenwürfel mit dem Stabmixer pürieren, Zitronenabrieb, Saft und den gehackten Dill dazu geben.

Schritt3

Die gut ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle erhitzen und mit 3 El Gurkenfond verrühren; mit dem Schneebesen unter rühren.

Schritt4

Den Schmand - Creme fraiche und den gehackten Dill unter heben, mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zucker pikant abschmecken.

Schritt5

Etwas abkühlen - anziehen lassen, kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in 2 Schritten unter heben.

Schritt6

In eine flache Schüssel / Auflaufform geben, glatt streichen und mit Klarsichtfolie im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Jeweils 3 Gravad Lachsscheiben zu einer Rose formen und auf etwas mariniertem Frisée - Salat anrichten.

Schritt9

2 schöne, glatte Gurken Mousse Nocken mit 2 warmen Esslöffeln formen, etwas versetzt anrichten.

Schritt10

Mit etwas Gekonntgekocht Gravad Lachs Sauce und knusprigen Baguette zu Tisch geben.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** chili, crème fraiche, frischer dill, passt in so manche Speisenfolge, Schmand

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gravad-lachs-mit-gurken-mousse/>