

## Lachsmousse

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

200 g	Rauchlachs
1 EL	trockener Vermouth
1 Becher	Halbrahm (180 g)
1 MS	Cayennepfeffer
	Wenig weisser Pfeffer
½ dl	Wasser
½ dl	Weisswein
2 TL	Sulzpulver
1 ½ dl	Schlagrahm
	Frischer Dill zur Garnitur



### Zubereitung:

Lachs gut gekühlt: klein schneiden, mit Vermouth, Halbrahm, Gewürzen pürieren und kühl stellen. Wein und Wasser aufkochen, Sulzpulver darin auflösen, lauwarm mit den Schwingbesen unter das Lachspürée rühren. Den geschlagenen Schlagrahm darunterziehen, in eine Terrine füllen, ca. 3 Std kühl stellen, bis das Mousse fest ist. Zum Servieren mit Dill garnieren.