

Räucherforellen-Parfait

Zutaten für 6 Personen

2		Schalotten	Fein hacken und in etwas Butter dünsten.
6	Stück	Forellenfilets, geräuchert, ohne Haut	Fisch in grobe Würfel schneiden und mit den Schalotten etwas andünsten.
¾	dl	Weisswein	
4	dl	Rahm	
0.5	dl	Noilly Prat	
1	TL	Zitronensaft	Alles zum Fisch geben und 5 Minuten köcheln. Die Masse im Blender oder mit dem Stabmixer sehr fein pürieren (nicht passieren).
5	Blatt	Gelatine	Einweichen.
2	EL	Sherry, trocken	Leicht erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gelatine unter die Forellenmasse mischen.
		Salz	
		Pfeffer a.d.M.	Forellenmasse abschmecken und kühl stellen bis sie zu gelieren beginnt.
1.5	dl	Rahm	Steif schlagen und unter die Forellenmasse ziehen.
200	g	Rauchlachs, geschnitten	Eine Terrinenform einölen, mit Klarsichtfolie auslegen und dann mit Lachs ausschlagen, an den Seiten etwas überstehen lassen. Das Forellenparfait einfüllen und mit den überstehenden Lachsscheiben bedecken. Das Parfait mindestens 5 Stunden, oder über Nacht, kühl stellen. Das Forellenparfait aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.

