



<b>Vorspeise</b>	<b>Lachsmousse</b>
<b>Zutaten für 8 Personen:</b>	200 g geräuchte Forellenfilets 200 g Creme fraiche Meerrettich 1 Teelöffel Zitronensaft Pfeffer aus der Mühle 8 Rauchlachstranchen Dill
<b>Zubereitung:</b> Forellenfilet und Lachstranchen im Cutter fein hacken. In eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten gut mischen. Dill fein schneiden und ebenfalls beimischen. Kann als Aufstrich für Cracker zum Apéro oder auf Toast zu einem Blattsalat serviert werden.	



Nach Belieben serviert man Pumpernickel oder Toast dazu.

Für 8 Personen als Vorspeise

300 g geräucherte Forellenfilets

250 g Frischkäsezubereitung mit Meerrettich (Cantadou) *Crème fraîche*

1 Teelöffel Zitronensaft

Pfeffer aus der Mühle

8 Rauchlachstranchen

8 Zweige Dill *Kren*

Gurkensalat:

1 grosse Salatgurke

$\frac{1}{4}$  Teelöffel Meerrettichsenf

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Esslöffel Distel- oder Sonnen-



**CET '07**

Rezept für Menü vom 08. November 2024

Küchenchef: Hampi Büchi