



## Lachs-Mousse

Das Rezept ist für 10 Personen als Vorspeise berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

<b>150 gr.</b>	geräuchten Lachs	Lachs grob zerschneiden und zusammen mit dem Zitronensaft im Cutter zerhacken.
<b>1 – 2 EL.</b>	Zitronensaft	Mascarpone zufügen
<b>1 EL.</b>	Mascarpone	Masse mit Pfeffer abschmecken.
<b>Pfeffer</b>		Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen. Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen.
<b>1.80 dl.</b>	Vollrahm	
	Zwiebelringe und Kapern zum Garnieren.	Mit Zwiebelringen und Kapern garnieren.
	Baguettes	Baguettes in Scheiben schneiden, im Backofen toasten.

### Tipp

Das Lachs-Mousse in einer kleinen Schüssel anrichten und auf den Tisch stellen. Die Zwiebelringe sowie die Kapern dazureichen. Jeder streicht sich sein Baguette selbst.