

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

# Forellenmousse

123rf



**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

## Zubereitung

- Dill waschen und fein schneiden
- Forellenfilet in grobe Stücke schneiden
- Forellenfilet, Mascarpone, Magerquark, Zitronensaft und Kapern in eine hohe Schüssel oder Massbecher geben
- Alle Zutaten ausser dem Dill mit einem Pürierstab pürieren
- Das Forellenmousse mit dem Dill verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken

## Zutaten

125 g	Forellenfilet, geräuchert
100 g	Mascarpone
25 g	Magerquark
10 g	Zitronensaft
10 g	Kapern
5 g	Dill
	Salz, Pfeffer