Gruß aus der Küche: Baguette mit Bruschetta bzw. Forellenmousse

Zutaten für 12 P.

6 EL Bruschetta-Mischung
12 EL Wasser
12 EL Olivenöl
12 kleine Tomaten
6 EL Frischkäse
etwas Basilikum

400 g Frischkäse
200 g Schlagsahne
6 - 8 Forellenfilets
1 Bund Dill
1 - 2 Zitronen
1 Gläschen Forellenkaviar

2 Baguettes

Zubereitung

Bruschetta

Die Bruschetta-Mischung mit Wasser und Olivenöl verrühren und ca. 2 Minuten in der Pfanne rösten. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit dem Frischkäse unter die Mischung rühren.

Forellenmousse

Die Forellenfilets grob zupfen, mit dem Frischkäse und dem Zitronensaft in ein hohes Rührgefäß geben. Mit dem Stabmixer und bei Bedarf etwas (1 – 2 EL) flüssiger Sahne pürieren. Etwas Dill für die Deko beiseite stellen, den restlichen Dill feinhacken.

Die restliche Sahne steif schlagen, zusammen mit dem feingehackten Dill unter die Mousse heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren

Auf dünn aufgeschnittene Baguettescheiben streichen,

mit Basilikum garnieren

mit Forellenkaviar und Dill garnieren.