



## RÄUCHERFORELLEN-MOUSSE

*für 4 Personen*

### ZUTATEN

- 125 g** Räucherforelle
- 250 ml** Fischfond
- 10 g** Meerrettich, püriert
- 80 ml** Rahm

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Direkt durch Kisag Trichter und Sieb in den Kisag-Bläser passieren und mind. 2 Stunden kühlen. Eine Kapsel einführen und 8-10 mal kräftig schütteln - fertig!