

Räucheraal-Mousse mit Randen und Reis-Chips



Rezept für 4

Zutaten Räucheraal-Mousse

80 g Räucheraal oder Rauchforelle, klein geschnitten
 1,25 dl Bouillon
 2½ Blätter Gelatine, eingeweicht
 2½ dl Rahm, halb steif
 Salz, Pfeffer
 100 g Randensaft
 ¾ Blatt Gelatine, eingeweicht

Zutaten Reis-Chips

80 g Milchreis
 Etwas Bouillon und Milch
 Etwas Essig
 Salz, Pfeffer
 Öl zum Frittieren

Zubereitung Räucheraal-Mousse

Gelatine in der warmen Bouillon auflösen und zusammen mit dem Räucheraal fein mixen, passieren und auf Eis kalt rühren. Bevor die Masse zu hart wird, den halb steifen Rahm unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Gläser oder eine beliebige Form füllen. ¾ eines Gelatineblattes in einem Teil des erhitzten Randensafts auflösen. Danach mit dem restlichen Saft mischen. Randengelée beliebig dick auf die ausgekühlte Mousse giessen.

Zubereitung Reis-Chips

Den Milchreis mit etwas Bouillon und Milch verkochen, fein mixen, mit etwas Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf eine Silpat-/Backmatte in beliebigen, nicht allzu grossen Formen fein auftragen. 24 Stunden trocknen lassen. Im heissen Öl frittieren.