

# Räucheraal-Mousse mit Randen und Reis-Chips

A. Caminada



## 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.  $\frac{3}{4}$  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.

## 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  
 $\frac{3}{4}$  Blatt Gelatine, eingeweicht

### Zutaten Reis-Chips

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