



# Räucherfisch mit Roten Rüben-Tatar und Krenmousse

## Kleine Vorspeise

Krenmousse:

je 50 g Sauerrahm, Creme Fraiche, Joghurt, 1 EL Krensaft von frischgeriebenem Kren, Salz, weisser Pfeffer, 1 TL Wodka, Zitronensaft, 2 Blatt Gelatine (für 250 g Masse) 100 g geschlagenes Obers. In kleine Formen oder Schälchen füllen, mindestens 2 h kühlen.

Räucherlachs, -Saibling, etc., entgräten und Haut und Fett entfernen.

**Schwierigkeitsgrad:** normal



### Zutaten für 4 Portionen:

Rote-Rüben-Tatare:

250 g rote Rüben fest gekocht, hand-gehackt  
1 EL Schalotte, sehr fein gehackt  
1 Spritzer Worcestershiresauce  
2 TL Sherry-Essig süß  
3 kl Gewürzgurken gehackt  
1 TL Salzkapern, gehackt (Salz abgespült)  
1 Prise gemahlener Kümmel  
gem. schwarzer Pfeffer  
2 EL Majonaise  
1 EL Creme Fraiche  
gut durchziehen lassen, erst kurz vor dem Servieren salzen, da es sonst Wasser zieht.

**Verfasser:** chefpastinake

Dies ist ein privates Rezept aus dem nur für diesen User sichtbaren Kochbuch auf chefkoch.de.