



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Kapuzinerkresseblüten mit Lachsmousse

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 4 Portionen

4 4 Kapuzinerkresseblüten
24 24 kleine grüne
Kapuzinerkresseblätter,
kurz blanchiert
etwas Butter für die Förmchen

Lachsmousse:

150 g 150 g Lachsfilet, küchenfertig
1 1 Eiweiß
150 g 150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer

- Für die **Mousse** das Lachsfilet fein pürieren. Eiweiß, Crème fraîche, Salz und Pfeffer dazugeben und gut mischen.
- Vier Timbaleförmchen ausbuttern. Die Kapuzinerkresseblüten mit der Öffnung nach unten in die Förmchen legen. Den Rand der Förmchen schuppenartig mit den blanchierten Blättern auslegen. Die Lachsmousse über die Blüten verteilen.
- Im Backofen bei 120 Grad im Wasserbad 25 Minuten garen.
- Die Mousse abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen auf die Portionsteller stürzen.