



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.