

---

## **Kapuzinerkresseblüten mit Lachsmousse**

Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine ([www.vieux-sinzig.com](http://www.vieux-sinzig.com))

### **Zutaten:**

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

### **Lachsmousse:**

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

### **Zubereitung:**

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.