

Gefüllte Tomaten Mimosa und Zucchettihäppchen mit Forellenmousse

Kategorie	Vorspeisen
Geographisch	nördlich der Alpen
Rezept für	4 Personen
Schwierigkeit	Hilfskoch
Zubereitung	30 Minuten



Die farbenfrohen Häppchen schmecken leicht und frisch - beispielsweise als Einstimmung zu einem köstlich duftenden Fisch aus dem Ofen . . .

Mise en place

1 Ei
2 EL Frischkäsemousse z.B.
Philadelphia
1 EL Milerb-Dill

2 junge Zucchini
etwas Olivenöl

1 kleine Eschalotte
1 Räucherforellenfilet à ca. 75 g
1 EL Crème fraîche
1/2 TL Milerb-Dill
abgeriebene Schale von einer
halben Biozitrone
einige Spritzer Zitronensaft
Pfeffer

12 Cherrytomaten
je 1 rote und 1 gelbe
Zwergpaprika (fakultativ)

Zubereitung

Das Ei 10 Minuten sehr hart kochen, abschrecken, schälen. Das Eigelb herauslösen und zusammen mit dem Eiweiss getrennt sehr fein würfeln. Das Eiweiss mit dem Frischkäse und dem Milerb-Dill verrühren.

Ofen auf 200°C einstellen. Die Zucchini waschen und in 4 cm lange Rondellen schneiden.

Von den Zucchini mithilfe eines kleinen Löffels die Kerne entfernen, bei jedem Stück zuunterst ca. 1 cm stehen lassen. Die Zucchettirondellen mit dem Öl bestreichen und für ca. 10 Minuten in den Ofen geben, sie sollen noch Biss haben.

Die Eschalotte schälen, fein würfeln.

Die Forelle mit der Crème fraîche pürieren, Milerb-Dill, Zitronenschale und -saft beigegeben, pfeffern.

Die Zucchini aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

Die Cherrytomaten halbieren und entkernen, dann mit der Eiweiss-Frischkäsemischung füllen und mit den Eigelbbröseln bestreuen, anrichten.

Die Paprika in kleine Würfel schneiden.

Dann die abgekühlten Zucchini mit der Räucherforellenmousse füllen und zusammen mit den Cherrytomaten servieren, mit den Paprikawürfeln bestreuen.