Frühstück / Frühling / Kinder /

Osterbrunch Teil 2

Der Dip aus geräucherten Lachs, Schmand und Schnittlauch ist ruckzuck zubereitet und schmeckt hervorragend auf einem frischem Brot.

Die weiße Schokoladenmousse wird alle Süßmäuler am Tisch sicher zum Strahlen bringen.

Lachs-Dip mit frischem Schnittlauch

- 150 gr - geräucherter Lachs
- 150 gr - Schmand
- 1 EL - Sahnemeerrettich
- 1 Bund - Schnittlauch, fein geschnitten
- - Salz & Pfeffer

Weiße Schokoladenmousse mit Himbeeren

- 150 gr - weiße Schokolade
- 15 gr - Butter
- 200 ml - Sahne
- 2 - Eiweiß
- 2 EL - Zucker
- 1 - Ei
- 150 gr - Himbeeren
- 2 EL - Ahornsirup
- 1 Handvoll - Pekannüsse

Zubereitung:

Lachs-Dip mit frischem Schnittlauch

1. Den Lachs in Würfel schneiden.
2. Zusammen mit dem Schmand und Sahne-Meerrettich in einer Schüssel cremig rühren.
3. Den Schnittlauch fein Scheiden und bis auf einen EL alles unter die Creme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem übergebliebenen Schnittlauch garnieren.

Weiße Schokoladenmousse mit Himbeeren

1. Um die Mousse zuzubereiten, die Schokolade zusammen mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Das Ei dazugeben und gut verrühren.

2. Mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine die Eiweiße in einer sauberen Schüssel aufschlagen, bis sich weiße Spitzen bilden, dabei nach und nach den Zucker zugeben.
3. Ein Drittel des steif geschlagenen Eiweißs unter die Schokolade rühren um es aufzulockern. Anschließend den Rest vorsichtig unterheben.
4. Nun die Schlagsahne steif schlagen und ebenfalls unter die Mousse heben.
5. Die Mousse in kleine Gläser oder Schalen füllen, luftdicht abdecken und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, mindestens aber 5 Stunden.
6. Um die Himbeeren einzukochen, die tiefgefrorenen Himbeeren mit einem EL Wasser in einen Topf geben und für etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Nach Belieben mit Ahornsirup süßen. (Tipp: Je länger die Himbeeren kochen, desto dicker wird die Sauce) Die Sauce auf die, über nacht gehärtete Mousse geben und nach Belieben mit frischen Himbeeren garnieren.
7. Eine Pfanne erhitzen und die gehackten Pekannüsse behutsam rösten. Die Nüsse mit einem EL Ahornsirup beträufeln und anschließend die Mousse-Gläser damit garnieren.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia