

Dampet ørred med ørredmousse

1 ørredfilet – ca. 500/600 gram

1 dl hvidvin

salt og peber

Mousse:

150 g varmrøget ørred

1 spsk. creme fraiche 38 %

¼ fed hvidløg

Tilbehør:

Salat

1 spsk. capers

Fremgangsmåde:

Damp ørreden i en gryde tilsat vin, salt peber, vand så det lige dækker ørreden. Efter ca. 10 min. er ørreden færdig.

Hak den varmrøgede ørred i en foodprocessor. Hæld den herefter op i en skål og rør den op med creme fraiche, salt og peber.

Læg den kolde ørred på en salatbund, sør ørredmoussen ovenpå ørreden og pynt med skyllede capers.