

RÄUCHERFORELLEN SCHAUM

Zutaten	Räucherforellen Schaum
100 g	Räucherforelle
100 g	Schmand 30%
350 ml	Milch 3,5%
	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer
2 DL	SPUMA instant

Variationen:

Räucherforellen in gleicher Menge durch eine andere Sorte Fisch ersetzen. Zum Beispiel:
Räucheraal
Räucherlachs
Räuchermakrele
Thunfisch

Zubereitung:

Alle Zutaten pürieren und durch ein Sieb streichen. SPUMA instant dazugeben und anschließend die Masse in eine 0,5l Whipperflasche füllen, mit 1-2 Patronen begasen. Gut schütteln und für mindestens 5-10 Minuten kalt stellen. Ausprühen, servieren, fertig!

Hinweis:

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläsern eingefüllt.

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	474 kJ/ 113 kcal
Fett	8,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,9 g
Kohlenhydrate	3,4 g
davon Zucker	3,4 g
Ballaststoffe	0,9 g
Eiweiß	6,3 g
Salz	0,1 g



Serviervorschlag

RÄUCHERFORELLEN SCHAUM