



HUG Mini Pastetli mit Rauchlachs-Meerrettichmousse

Eine exklusive HUG Apéro-Idee – in Zusammenarbeit mit



Rezept für ca. 50 HUG Mini Pastetli

Zutaten

¼ dl	kräftiger Fischfond
400g	Cantadou mit Meerrettich
1 dl	Rahm
120g	Rauchlachs in kleine Würfel geschnitten
	Zitronensaft
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Dill für die Garnitur



Zubereitung:

Fischfond erwärmen, den Cantadou beifügen und zergehen lassen. Masse abkühlen und die Rauchlachsstückchen sowie den steif geschlagenen Rahm unter die Cantadoumasse ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, anschliessend mind. 2 – 3 Std. kühl stellen. Masse mit einem Dressiersack in die Mini Pastetli füllen und mit Dill ausgarnieren.

Variation:

Anstelle des Rauchlachs können auch geräucherte Forellenfilets verwendet werden.

