

# Marinierte „Psairer“ Lachsforelle, Frischkäsemousse, Chips aus Schwarzbrot und blauen Erdäpfeln

## Zutaten für 4 Personen

4 „Psairer“ Lachsforellenfilets

### Trockenmarinade

450 g brauner Zucker

450 g Salz

3 Stück Sternanis

### Frischkäse-Mousse

200 g Algunder Frischkäse

100 g Ziegenkäse

50 g Grana Trentino

80 g Sahne



*Das ist nur ein Symbolbild ©shutterstock*

### Weitere Zutaten

4 Stück Roggenbrot, in sehr dünne Scheiben geschnitten, getrocknet

Blaue Kartoffeln, Kartoffelchips

Feldsalat

Roter Pfeffer

### Zubereitung

Für die Marinade braunen Zucker, Salz und Sternanis zusammen vermischen.

Die Lachsforellenfilets darin ca. 4 Stunden einlegen und marinieren.

Das Roggenbrot schneiden wir in ganz feine Scheiben und lassen diese im Ofen knusprig werden.

Für die Mousse rühren wir den Frischkäse, Ziegenkäse, Grana Trentino und Sahne fein, bis eine Mousse entsteht.

Die blauen geschälten Erdäpfel schneiden wir in ganz feine Scheiben und frittieren diese.

Auf einen Teller die Frischkäsemousse, die fein geschnittene Lachsforelle, die blauen Kartoffelchips, den Feldsalat attraktiv anrichten.

Mit den knuspriger Brotchips, den Kartoffelchips und den roten Pfeffer veredeln.

### Rezept von Ahlam Kania

Vom Gasthof Kohlern in Kohlern/Bozen,

des Mitgliedsbetriebes der Gruppe Südtiroler Gasthaus.