

# Bioleks: Forellen-Mousse

---

😊 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-forellen-mousse](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-forellen-mousse)

## Zutaten:

- 2 geräucherte Forellenfilets
- 1 kleingehackte Schalotte
- 1 EL Crème fraîche
- 4 EL Sahne
- weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren. Die Mousse auf Pumpernickel servieren.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 10. Februar 1995

Prominenter Gast: Alice Schwarzer