

# Hecht-Mousse mit pochierten Austern

Für 4 Personen

**Hechtmousse:**

300 g Hechtfilet	3 Scheiben Toastbrot	1 Ei
300 g Sahne	Milch, Cognac	Pfeffer, Salz

**Austern:**

12 Austern	1 dl Champagner	100 g Butter
1 Limette, unbehandelt	Pfeffer, Salz	Schnittlauch

**Hechtmousse:**

Das Hechtfilet zerkleinern und leicht anfrosten. Das Toastbrot entrinden und in etwas Milch einlegen. Die angefrorenen Hechtstückchen in einem Kutter auf mittlerer Stufe zu einer Mousse mixen. Das Ei und das eingeweichte Toastbrot zugeben und ebenfalls mixen. Die Sahne nach und nach unter ständigem Mixen zugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Nun die Masse durch ein Sieb streichen, dann einen Teil der Masse in einen Schlagkessel auf Eis geben, salzen und mit einem Kochlöffel aufmontieren. Peu a peu die restliche Hechtmousse zugeben. Zum Schluss mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hechtmousse zwei Mal in Klarsichtfolie rollen und bei 75 Grad 15 Minuten im Dampf garen.

**Austern:**

Die Austern öffnen, den Saft in einen Topf sieben und mit etwas Champagner reduzieren. Dann mit Butter aufmontieren und mit Salz, Pfeffer und Limettenzesten abschmecken. Nun die Austern für eine Minute in der Soße pochiern und servieren. Mit Schnittlauch garnieren.

Lea Linster am 07. Januar 2011