



# Bricelets Vaudois von Seeforelle aus dem Dézaley

## Bricelets Teig:

- 125g Chasselas-Trauben
- 150g Doppelrahm (45% Fett)
- 125g Weizenmehl
- 2g Salz

## Forellenmousse:

- 100g geräucherte Forelle
- 100g Sahne (35% Fett)
- 10g fein gehackte Schalotte
- 5g Meerrettich
- 2g gehackter Dill
- 5g Zitronensaft
- 1 Zitronenschale

## Anleitung:

### Bricelets:

In einer Schüssel Doppelrahm, Chasselas-Trauben und Salz mit einem Schneebesen verrühren. Das Mehl dazugeben und gut verrühren, um Klumpen zu vermeiden. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Bricelets-Platte erhitzen, etwas Teig ausrollen und schließen. 1 Minute backen, dann sofort um einen Holzspatel rollen, um einen Zylinder zu formen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

### Forellenmousse:

Schalotte, Meerrettich, Zitronensaft und -schale vermengen. Die geräucherte Forelle fein hacken und zur Mischung geben. Die Sahne steif schlagen, bis sie eine dicke Konsistenz hat, dann vorsichtig die Forellenmischung unterheben. In einen Spritzbeutel füllen und beiseite stellen.

## Fertigstellung:

Die Bricelets vorsichtig mit der Mousse füllen. Nach Belieben mit Sprossen und Blumen dekorieren.

