



Makrelenmousse

4 Portionen

200 g Makrelenfilet

100 g Frischkäse

2 EL Sahne

1-2 TL grüne Pfefferkörner

Salz

Makrelenfilet von der Haut befreien und in Würfel schneiden

Makrelenstücke, Frischkäse und Sahne vermengen und mit dem Pürierstab gründlich durcharbeiten. Pfefferkörner zugeben und mit Salz abschmecken. In einer kleinen Schüssel servieren.

Dazu: Baguette oder Ciabatta und eingelegte Peperoni

Getränk: trockener Weißwein

Tipp: auch als Dip zu Kräckern geeignet