

# Μους Καπνιστής Πέστροφας με Σάλτσα από Μελάني

## ΣΚΕΥΗ

Φόρμα των 500γρ

## ΠΡΩΤΗ ΥΛΗ

- μελάني σουπιάς
- 3 κ.γλ. σάλτσα από άγριο ραπανάκι
- 200γρ. κρέμα γάλακτος
- 4 κ.γλ. μαγιονέζα
- 300 γρ. τυρί κρέμα
- 1 λεμόνι (χυμό)
- 200 γρ. φιλέτο καπνιστής πέστροφας
- 150 γρ. καπνιστός σολωμός
- 3 φύλλα ζελατίνη

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ζεσταίνουμε το χυμό λεμονιού σε ένα μπρίκι. Μουσκεύουμε τα φύλλα ζελατίνας σε κρύο νερό και στραγγίζουμε καλά.
2. Διαλύουμε τα μουσκεμένα φύλλα στο χυμό και αφήνουμε να κρυώσει.
3. Βάζουμε στο μπλέντερ το ραπανάκι, 100γρ. κρέμα γάλακτος, τη μαγιονέζα, το τυρί, την πέστροφα.
4. Χτυπάμε καλά τα υλικά να ενωθούν, μέχρι να πάρουμε ένα λείο και ομοιογενές μίγμα. Προθέτουμε τα λειωμένα φύλλα και ανακατεύουμε καλά με το χέρι.
5. Λαδώνουμε ελαφρά τη φόρμα και φοδράρουμε με το σολωμό. Αδειάζουμε το περιεχόμενο στο σκεύος και το τοποθετούμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες, ώστε το μίγμα να πήξει (μπορούμε και από την προηγούμενη μέρα)
6. Βάζουμε την κρέμα γάλακτος και το μελάني σε ένα κατσαρολάκι και αφήνουμε να πάρει μια βράση και να συμπυκνωθεί η σάλτσα.
7. Ξεφορμάρουμε τη μους, γαρνίρουμε με τη σάλτσα και αν θέλουμε στολίζουμε με λίγα αυγά σολωμού.