Lachs-Mousse mit Walnuss-Salsa-Verde

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	78 kcal/ 327 kJ	Fett:	6 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	2 g
Kohlenhydrate:	5 g	ungesättige Fettsäuren:	4 g

Zubereitung:

1. Für die Mousse alle Zutaten in einer Schüssel mit einer Gabel zerkleinern und mischen. Anschließend im Kühlschrank kühlen.

2. Für die Salsa Verde Walnüsse grob hacken und alle Zutaten in einer weiteren Schüssel vermischen. Anschließend kühl stellen.

3. Mit einem Ausstechförmchen aus den Brotscheiben Kreise mit einem Durchmesser von ca. 3,5 cm ausstechen. Beide Seiten der Brotscheiben mit der geschmolzenen Butter bestreichen und in einer beschichteten Pfanne von beiden Seiten braun rösten.

4. Auf jeden der Roggentoasts einen Esslöffel der Mousse und darauf einen Teelöffel der Salsa Verde geben. Jeden Toast mit einem kleinen Zweig Dill garnieren und sofort servieren.

Zutaten für 15 Portionen :

Für die Mousse:

100 g	heiß geräucherter Lachs, zerbröckelt
1 1/2 EL	Mayonnaise
1 TL	Honig
1 TL	Dijon-Senf
1	Schalotte, gehackt
1 TL	Zitronensaft

Für die Walnuss-Salsa-Verde:

45 g	kalifornische Walnüsse
1	Essiggurke, gehackt
2 EL	frischer Dill, frische Minze und frische Petersilie, jeweils gehackt
1 EL	Olivenöl
1 TL	Kapern, gehackt
1 TL	Zitronensaft
1/4 TL	Knoblauchpulver oder -salz
1 Prise	Chiliflocken

Außerdem:

3 Scheiben	Roggenbrot
2 EL	Butter, geschmolzen
	einige Zweige frischer Dill