Forellen-Mousse

4 geräucherte Forellenfilets ohne Haut fein zerpflücken, mit 40 g weicher Butter und 150 g Creme-frâiche mit einer Gabel zu einer Creme verrühren. 5 El geschlagene Sahne unterrühren; mit Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Mit feinen Streifen von Limettenschale garnieren. bazu frisches Baguette reichen.