

Lachsklößchen auf Wurzelgemüse mit Morcheln in Safransoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Als Hauptgang oder warmes Vor-oder Zwischengericht zu reichen

Zutaten

- Für die Klößchen:
- 500 g küchenfertiges Lachsfilet ohne Haut und Gräten
- 150 g Crème double oder Crème fraîche
- 2 Eiweiß
- Etwas Chili oder Cayenne, Salz
- Abrieb und Saft einer ½ Zitrone
- Für den Sud und die Soße:
- 1/4 l Fischfond
- (Aus dem Supermarkt oder wie unter Fischfond beschrieben)
- 1 fein geschnittene
- 1/8 l klare Hühnerbrühe
- 1/4 l trockener Weißwein
- 30 - 40 g gleichmäßig große Spitzmorcheln
- 1 weiterer Becher Crème fraîche
- 1g Safran in Fäden
- Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft
- Das Wurzelgemüse:
- 1 mittelgroße Möhre in dünnen Streifen
- 60 g Knollensellerie in dünnen Streifen
- 2 Stangen Frühlingslauch in dünnen Streifen

Zubereitungsart

Schritt1

Der Sud:

Schritt2

Zunächst die Morchel für 10 - 15 min. in kaltem Wasser einweichen, danach gut ausdrücken. In etwas Butter mit den Zwiebelwürfeln

Schritt3

1 - 2 min. anschwitzen. Mit dem Fischfond, dem Weißwein und der Hühnerbrühe aufgießen, das Wurzelgemüse dazu geben.

Schritt4

Unterhalb des Siedepunktes leise 5 - 6 min. „simmern lassen“, etwas reduzieren.

Schritt5

Die Lachsfarce:

Schritt6

Das Lachsfilet zunächst in große Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft und Abrieb 10 min. marinieren. Für 20 min. ins Tiefkühlfach stellen. (Muß sehr gut gekühlt sein)

Schritt7

Danach salzen, pfeffern und etwas Chili oder Cayenne würzen.

Schritt8

Mit Crème double im Küchenmixer fein pürieren; zuletzt das Eiweiß dazu geben.

Schritt9

Der Ansatz:

Schritt10

Die Masse ev. durch ein Küchensieb streichen.

Schritt11

Mit einem angefeuchteten Esslöffel schöne, gleichmäßig glatte Nocken formen .Nacheinander in den Sud geben, 5 - 6 min. "leise simmern" lassen. Danach den Garpunkt und die Festigkeit prüfen.

Schritt12

Das Gemüse, die Morcheln und die Klößchen kurz heraus fangen, warm halten.

Schritt13

Die Safransoße:

Schritt14

Den passierten Fond mit dem Safran und der Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren. Mit

Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft nachschmecken.

Schritt15

Anrichtevorschlag.

Schritt16

Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern dekorativ anrichten, die Morcheln verteilen. Jeweils 2 Nocken p.P. anrichten, die Soße drum herum geben.

Schritt17

Gern ergänze ich das Ganze mit einem Timbale (Geht auch mit einer Kaffetasse) Risotto von wildem Reisisotto, Parboiled Reis oder einem kleinen Blätterteig Kissen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** edel, einfach, lachsfarce, leicht, spitzmorcheln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachskloesschen-auf-wurzelgemuese-mit-morcheln-in-safransosse/>