



Lachssouffle hausgemacht, in einer Champagnersoße mit Krebschwänzen.

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das edle Vor- oder Zwischengericht für den besonderen Anlass

Zutaten

- 250 g frisches Lachsfilet ohne die Haut (Die Gräten brauchen wir für den Fond)
- 250 - 300 g Krebschwänze
- 1 Eigelb
- 1/4 l Sahne
- 40 g - 50 g Butter
- 1 Becher Creme fraiche,
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1/4 l Champagner oder trockener Sekt
- 1 Zitrone
- 1 El Mehl.
- 2 - 3 Schalotten, fein geschnitten
- 250 g weißes Suppengemüse, grob gewürfelt
- Salz, Pfeffer, etwas gemahlener Chili oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Fischfond:

Schritt3

Das weiße Suppengemüse in etwas Öl anschwitzen, die zerkleinerte Gräten dazu geben. Alles etwas

zusammen "absteifen " lassen, mit Weißwein und etwas Wasser auffüllen.

Schritt4

(Die Gräten und das Gemüse sollten nahezu bedeckt sein)

Schritt5

Salz, Lorbeerblatt und gestoßene Pfefferkörner dazu geben.

Schritt6

Ca.10 - 15 min. köcheln lassen, passieren und auf die benötigte Menge reduzieren.

Schritt7

Die Champagnersoße:

Schritt8

Die fein gewürfelte Schallote kurz in Butter glasig dünsten, etwa 1 El Mehl dazu geben. Mit dem etwas reduzierten Fischfond und Crème fraiche aufgießen, 10 min leise köcheln lassen.

Schritt9

Mit Salz, Pfeffer oder Chili und Zitronensaft nachschmecken und den Champagner dazu geben.

Schritt10

Etwas kalte Butter mit einem Mixer "untermontieren", nicht mehr kochen lassen.

Schritt11

Die Lachsfarce :

Schritt12

Das Lachsfleisch in grobe Würfel schneiden und 15 min. ins Tiefkühlfach stellen. Mit Meersalz, Pfeffer, etwas gemahlenes Chili und den Saft und Abrieb einer ½ Zitrone in den Mixer geben, nur kurz und grob zerkleinern.

Schritt13

Die Sahne, Eigelb und 40 g kalte Butter folgen lassen und kurz und intensiv zu einer glatte „softige“ Bindung mixen.

Schritt14

Die Masse durch ein feines Küchensieb streichen, um auch die letzten Gräten zu entfernen.

Schritt15

In ausgebutterte, feuerfeste Auflaufförmchen füllen und auf das tiefe Backblech setzen. 2 cm hoch mit Wasser aufgießen.

Schritt16

Alles in den auf 180° C vorgeheizten Backofen, für ca. 20 min. schieben.

Schritt17

Danach die Konsistenz mit einem Holzspieß prüfen.

Schritt18

(Sie ist ausreichen gebacken, wenn keine rohe, ungegarte Farce am Spieß mehr haftet)

Schritt19

Kurz vor dem Servieren sind die Krebschwänze in etwas Fischfond und Weißwein warm zu legen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Das Lachssoufflèe ist sofort zu servieren. Mit der Champagnersosse umgießen und die Krebschwänzen verteilen.

Schritt22

Gerne ergänze ich alles mit einem Blätterteigkissen oder Fleurons.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** champagner, edel, fischfond, klassiker, krebsschwänze, lachsfarce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachssouffle-hausgemacht-in-einer-champagnersosse-mit-krebsschwaenzen/>