



Lachstimbale auf Champagnersahne, mit Shrimps und Blätterteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für den besonderen Anlass. Eine exzellente Vorspeise für ein gepflegtes Menue oder kleines „Schmankerl“

Zutaten

- Für die Lachsfarce:
- 250 g schieres,grätenfreies Lachsfleisch
- 1/4 l Sahne
- 40 g - 50 g kalte Butter
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, etwas gemahkener Chili oder Cayenne
- 100 g Shrimps
- Für den Fischfond:
- Einige Fischgräten oder die Gräten des Lachses für den Grundfond
- (Da kann sicherlich der Fischhändler helfen, ersatzweise etwas guten Fischfond aus dem Glas von einem guten Hersteller)
- 250 g helles Suppengemüse in groben Würfeln
- 5 - 6 gestoßene Pfefferkörner, 3-4 Nelkenköpfe, 1 Lorbeerblatt
- Für die Champagnersahne:
- 1/4 l trockener Champagner oder Sekt
- 1 Becher Cremè fraiche
- 1 El Mehl.
- 2 Schalotten, gewürfelt
- Salz, Pfeffer, Cayenne
- Für den Blätterteig:
- 1 Paket Tiefkühl Blätterteig - Blätterteig
- 1 Eigelb

Zubereitungsart

Schritt1

Der Blätterteig:

Schritt2

Den Blätterteig als kleines Kissen oder Halbmonde ausstechen, mit Eigelb und 1 Tl Wasser verklappert, einstreichen, etwas einstechen und nach Vorschrift goldgelb abbacken.

Schritt3

.

Schritt4

Der Fischfond:

Schritt5

Die grob in Stücke geschnittene Suppengemüse mit wenig Olivenöl glasig anschwitzen, die zerkleinerte Gräten dazu geben,

Schritt6

1 - 2 min. "absteifen" lassen, mit Weißwein und etwas Wasser auffüllen. (Die Gräten und das Gemüse sollte gerade bedeckt sein)

Schritt7

Salz, Lorbeerblatt Pfefferkörner und etwas Zitronenschale dazu geben, ca.10 - 12 min. leise köcheln lassen, danach durch ein Küchensieb passieren.

Schritt8

Die Champagnersahne:

Schritt9

Zunächst den passierten Fischfond auf die benötigte Menge reduzieren

Schritt10

Fein gewürfelte Schalloten in Butter kurz glasig dünsten, mit 1 El Mehl verrühren. Mit Crème fraîche und den Fischfond aufgießen, 10 min. köcheln, reduzieren lassen

Schritt11

Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne nachschmecken.. Den Champagner dazu geben und etwas kalte Die kalte Butter mit dem Zauberstab "darunter mixen", nicht mehr kochen lassen.

Schritt12

(So erhält man eine wirklich tolle, fast "seidige" Konsistenz)

Schritt13

Die Lachsfarce:

Schritt14

Das gut gekühlte Lachsfleisch mit Meersalz, weißem Pfeffer und dem Saft einer ½ Zitrone in den Mixer geben, zunächst nur kurz, grob zerkleinern.. Die Sahne, das Eigelb und 30g - 40 gg kalte Butter dazu geben.

Schritt15

Kurz und aber kräftig mixen, um eine „softige“ Bindung zu erhalten.

Schritt16

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

Schritt17

Die Portionsförmchen (es eignen sich auch Kaffeetassen) mit flüssiger Butter austreichen. Zu ¾ mit Lachsfarce füllen und in einem passenden, flachen Topf oder Bräter stellen; .2 - 3 cm hoch mit Wasser füllen. Im vorgeheizten Backofen für ca. 20 - 25 min. bei

Schritt18

160° C pochieren.

Schritt19

Die Shrimps mit den gehackten Schalotten in Butter kurz anschwitzen, absteifen lassen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die Timbale stürzen, mittig auf vorgewärmte Teller anrichten.

Schritt22

Eventuell austretenden Fond, geschmacksverstärkend zur Soße geben.

Schritt23

Die Champagnersoße auf den Teller geben, die Timbale "mittig " platzieren.

Schritt24

Die angeschwitzten Shrimps dekorativ verteilen und mit einem gebackenem Fleurons oder

Blätterteigkissen ergänzen.

Schritt25

Da es sich um ein elegantess, warmes Vor - oder Zwischengericht handelt, wäre jede weitere "Sättigungsbeilage" einfach unpassend.

Rezeptart: Fischgerichte, Warme Vorspeisen **Tags:** fischfond, fleurons, lachsfarce

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachstimbale-auf-champagnersahne-mit-shrimps-und-blaetterteig/>