Schnelle Lachsforellen Schnitzel auf Krabben Duxelle

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Die verblüffend einfache, schnelle Art der Zubereitung und dabei so lecker!

Zutaten

- 800 g Lachforellenfilet ohne Haut und Gräten
- 250 g Nordsee Krabbenfleisch
- 1 - 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 großer, saurer Apfel, gewürfelt
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 1 Zitrone, geschält und gewürfelt
- Etwas frischen Schnittlauch und Dill
- 1/8 l Milch
- 1/8 l Crème fraiche
- 1 kleines Gläschen Sahnen Meerrettich
- Etwas Butter
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Meerrettichschaum.

Schritt2

Die Milch und Crème fraiche zusammen erhitzen und ein halbes Glas von dem Meerrettich dazu geben.

Schritt3

Mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker nach schmecken, ev. leicht mit etwas Speisestärke binden und mit etwas kalter Butter vermischen.

Schritt4

Die Lachsforellen Schnitzelchen:

Schritt5

Die vorbereiteten Lachsforellenfilets waschen und mit einem scharfen Messer in Schnitzelchen à 40 - 50 g schneiden.

Schritt6

Mit Küchenkrepp abtupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft marinieren, anschließend leicht mehlen.

Schritt7

Danach nur ganz kurz (1-2 min.) in heiße Butter geben, anbraten, sofort heraus nehmen, kurz warm stellen.

Schritt8

Die Krabben Duxelles.

Schritt9

Die Schalotten in etwas Butter glasig angehen lassen und die

Schritt10

Apfelwürfel dazu geben. Kurz danach folgen die Tomaten und die Zitronenwürfel. Zuletzt folgt Schnittlauch und Dill, sowie das Krabbenfleisch, das nur noch erhitzt werden muss.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Lachsforellenschnitzel auf der Krabben Duxelles anrichten und dem Meerrettichschaum drum herum geben.

Schritt13

Dazu reiche ich eine länglich tounierte Fischkartoffel in Petersilienbutter geschwenkt.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** duxelles, krabben, lachsforelle, Meerrettich, Schnitzel

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-lachsforellen-schnitzel-auf-krabben-duxelle/