

Lachsklößchen mit Lauchstreifen

Salzkartoffeln, Weißweinsauce



Zutaten für 4 Personen:

300g	frisches Lachsfilet ohne Gräten und Haut
1	Ei
150g	Sahne
1 Stck.	Zwiebel
1 Stange	Lauch
8 Stck.	Salzkartoffeln
Meersalz, Pfeffermühle, Oel, Butter	
0,2 L	Fischfond
Weißwein, wenig Sahne, Zitronensaft, Kutter oder kräftigen Mixstab	

Zubereitung:

Der Fisch wird filetiert von Fischhändler gekauft, in kleine Stücke geschnitten und mit Meersalz, Pfeffermühle und wenig Zitronensaft gewürzt. Dann wird das Fischfleisch mit dem Ei in einem Kutter gemixt, die Sahne wird nach und nach untergemixt und die Masse bekommt eine feste, cremige Bindung. Aus der Maschine nehmen, die Farce abschmecken wenn nötig mit Salz, Pfeffermühle und Zitronensaft.

Die fein gewürfelte Zwiebel in wenig Butter anschwitzen, mit einem Schuss Weißwein ablöschen einkochen und den Fischfond zugeben. Aufkochen und die Lachsklößchen mit zwei Suppenlöffeln abdrehen und in die heiße Flüssigkeit geben. Den Vorgang wiederholen bis alle Klößchen verwertet sind. Für ca. 5-8 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen vorm Siedepunkt. Die Klößchen herausnehmen, warm stellen, und den Fond mit Mehlbutter binden. (1 Teil Butter, 1 Teil Mehl) Sahne zugeben und die Sauce abschmecken.

Wenn Sie nicht selber einen Fond erstellen wollen, so können Sie sich eines fertigen Produktes bedienen. Um einen Fond selber herzustellen benötigen sie:

500g Fischkarkassen, 1 Zwiebel, ½ Stange Lauch, 1 kleines Stück Sellerie, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Thymianzweig, Salz, Wasser, Oel, 0,1 L Weißwein. Die Fischkarkassen werden mit Salz und Essig geschleimt und anschließend mit kaltem Wasser gewaschen. Das bewirkt, die Schmutzstoffe zu lösen und durch das Abwaschen zu entfernen. In einem Topf schwitzt man die Gemüse an und gibt die Karkassen dazu. Löscht mit dem Weißwein ab und gibt Wasser darauf bis die Fischreste eben bedeckt sind. Das Ganze lässt man leicht köcheln für ca. 20 Minuten und schäumt es ab. Den Fond abschmecken und absieben. Wenn sie ihn in einen Eiswürfelbehälter füllen und einfrieren so haben sie den Fond immer griffbereit. Aufbewahren im TK max. 6 Monate.

Der Lauch wird der Länge nach aufgeschnitten und gewaschen, in feine Streifen geschnitten und in wenig Butter angedünstet. Abschmecken mit Salz, Prise Zucker und Pfeffermühle.

Die Kartoffeln werden geschält, in Form gebracht und in Salzwasser für ca. 20 Minuten gekocht. Die Fischklößchen auf den Teller setzen, die Sauce angießen, den Lauch dazu und eine kleine Garnitur sowie die gekochten Kartoffeln.