

Rezept

Lachs-Dill-Klößchen

Ein Rezept von Lachs-Dill-Klößchen, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 250 g Lachsfilet (ohne Haut) | 1 Scheibe Sandwichbrot |
| 70 g Sahne | 1 Eiweiß |
| Salz | abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone |
| 1 EL fein geschnittener Dill | Pfeffer |
| 1 Spritzer Zitronensaft | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen, eventuell noch vorhandene Gräten mit einer Pinzette herausziehen. Das Filet grob würfeln und zugedeckt 20 - 30 Min. in das Tiefkühlfach legen.
2. Inzwischen vom Weißbrot die Rinde entfernen, das Brot zerzupfen und in eine Schüssel geben. Mit der Sahne beträufeln und 15 Min. kühl stellen.
3. Die Lachswürfel, das eingeweichte Weißbrot (mit Flüssigkeit), das Eiweiß und ½ TL Salz im Mixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Masse nach Belieben noch durch ein Sieb streichen - so wird die Farce besonders fein. Die Zitronenschale und den Dill unterrühren und die Farce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.
4. In einem Topf Salzwasser zum Sieden (nicht Kochen) bringen. Von der Farce mit zwei Teelöffeln kleine Klößchen abstechen (dabei die Löffel immer wieder in eiskaltes Wasser tauchen) und diese zu Nocken formen. Im siedenden Wasser offen in 3 - 5 Min. gar ziehen lassen.
5. Die Lachs-Dill-Klößchen mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und nach Belieben in Spargel-, Kräuter- oder Spinatsuppe servieren.