

Rezept

Lachs mit Semmeltalern

Ein Rezept von Lachs mit Semmeltalern, am 28.04.2024

Zutaten

1 Packung	fertiger Semmelknödelteig (500 g, aus dem Kühlregal)		Salz
		500 g	Lachsfilet
1 großes Bund	Frühlingszwiebeln	1 EL	Öl
300 ml	Fischfond (aus dem Glas) oder Gemüsebrühe	5-6 EL	lösliche Haferflocken
100 g	Frischkäse		Pfeffer aus der Mühle
	rosenscharfes Paprikapulver		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Für die Semmeltaler reichlich Wasser zum Kochen bringen. Inzwischen aus dem Knödelteig mit angefeuchteten Händen kleine Klöße formen und diese zu flachen Talern drücken. Das Wasser salzen, die Hitze reduzieren und die Taler bei schwacher Hitze in 10-12 Min. gar ziehen lassen.
2. Inzwischen das Lachsfilet waschen und trocken tupfen. Eventuell noch vorhandene Gräten entfernen und das Filet grob schnetzeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in feine Ringe schneiden. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin 1-2 Min. andünsten. Den Fond oder die Brühe dazugießen und aufkochen lassen. Haferflocken und Frischkäse dazugeben und cremig rühren. Den Lachs vorsichtig untermischen und 3-4 Min. ziehen lassen. Das Geschnetzelte mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver herzhaft abschmecken.
3. Die Semmeltaler mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Mit dem Geschnetzelten anrichten. Nach Belieben etwas Paprikapulver darüberstäuben.