

## Rezept

# Lachsklößchen mit Garnelen

Ein Rezept von Lachsklößchen mit Garnelen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Wildlachsfilet (ersatzweise Lachs- oder anderes Fischfilet)	<b>1</b> Ei (Größe S)
<b>100 g</b> Sahne weißer Pfeffer	<b>1 EL</b> Speisestärke Salz Garam Masala
<b>1 TL</b> Mehl	<b>150 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>1 EL</b> fein geschnittener Dill
<b>50 g</b> geschälte kleine Garnelen (Shrimps)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Das Fischfilet kalt abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen und in Stücke schneiden. Im Mixer oder mit dem Zauberstab fein pürieren. Das Ei trennen. Eiweiß, Speisestärke und 1 EL Sahne in das Püree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Garam Masala würzen. Zugedeckt sehr kalt stellen.
2. Das Mehl bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren andünsten, bis es duftet. Etwas abkühlen lassen. Die Brühe und die restliche Sahne angießen und unter kräftigem Rühren aufkochen. Bei schwacher Hitze 10 Min. ziehen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. In einem breiten Topf handbreit hoch Wasser erhitzen, salzen. Vom Lachspüree mit zwei Esslöffeln Klößchen abstechen und ins Wasser gleiten lassen. Ca. 5 Min. sanft kochen lassen.
4. Das Eigelb mit etwas Sauce verquirlen und in die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Dill würzen. Die Garnelen unterheben. Die Sauce nochmals erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Lachsklößchen mit einem Schaumlöffel auf zwei Teller heben und mit der Sauce übergießen. Dazu passt Basmati-Reis.