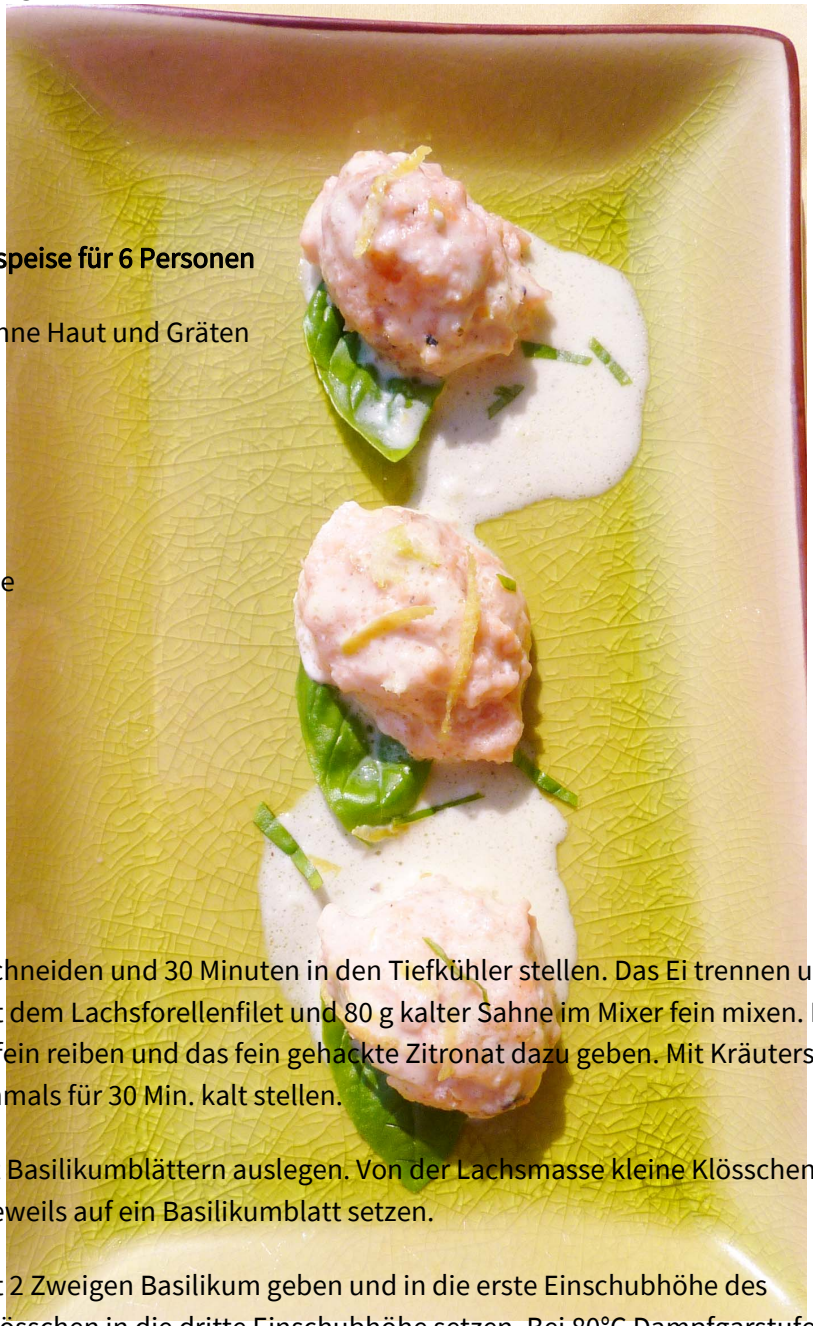
Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Lachsforellenklösschen mit Basilikumsoße

[caption id="attachment_9944" align="aligncenter" width="1417" caption="Leichte Küche mit Lachsforelle. Der Frühling kündigt sich vorzeitig an..."][/caption]



Zutaten

Für 4 Personen als Hauptgericht, als Vorspeise für 6 Personen

- 400 g frisches Lachsforellenfilet ohne Haut und Gräten
- 1 Ei
- 280 g Sahne
- 1 Muskatblüte
- 1 EL Zitronat
- Etwas Kräutersalz
- Etwas bunter Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Öl
- 1 Bund Basilikum
- 100 ml Gemüsebrühel
- 1 Schalotte
- 100 ml trockener Weißwein
- etwas Zitronensaft und -abrieb

Zubereitung

Das Lachsforellenfilet in kleine Stücke schneiden und 30 Minuten in den Tiefkühler stellen. Das Ei trennen und das Eigelb aufbewahren. Das Eiweiss mit dem Lachsforellenfilet und 80 g kalter Sahne im Mixer fein mixen. Die Muskatblüte mit wenig Salz im Mörsern fein reiben und das fein gehackte Zitronat dazu geben. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und die Masse nochnmals für 30 Min. kalt stellen.

Ein Lochblech mit Öl auspinseln und mit Basilikumblättern auslegen. Von der Lachsmasse kleine Klösschen abstechen (Grösse nach Belieben) und jeweils auf ein Basilikumblatt setzen.

Heisse Gemüsebrühe in ein Garblech mit 2 Zweigen Basilikum geben und in die erste Einschubhöhe des Dampfgarers setzen. Die Lachsforellenklösschen in die dritte Einschubhöhe setzen. Bei 80°C Dampfgarstufe für ca. 5 Min. garen, größere Klösschen etwas länger. Falls kein Dampfgarer zur Verfügung steht können die Klösschen auch in leicht siedenden, gesalzenen Wasser sanft gegart werden. Im Anschluss die Klösschen warm halten.

Die geschälte und feingehackte Schalotte in Öl anschwitzen. Dann mit Weißwein, heißem Fond vom Garen und 100 ml Sahne ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Das Eigelb mit der restlichen Sahne verrühren und zur Sauce geben, unter Rühren bei kleiner Hitze noch 5 Min. köcheln lassen. Basilikumzweige entfernen und mit einem Pürierstab die Sauce fein mixen. Mit etwas Zitronensaft und –abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL gehackte Basilikumblättchen dazu geben.

Die Lachsforellenklösschen zusammen mit der Basilikumsauce servieren.
Dazu schmecken Kartoffeln, Salat oder Brot.