

## Safran-Spätzle in Weißwein-Schnittlauchcreme & gezupfter Lachsforelle



### Aufregend gelb...

Spätzle oder Knöpfle sind zweifelsohne mit Baden-Württemberg verbunden. Die durften letzte Woche auf unserer Speisekarte im "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gastraum des Gemeinschaftsstandes Baden-Württemberg auf der ANUGA in Köln nicht fehlen.

Und fehlen dürfen dabei auch nicht unsere schwarzen Poloshirts mit dem Rückenaufdruck "Spätzle". So weiß jeder in den Hallen für welches Land das Team spielt bzw. kocht und serviert.

Passend zum Thema haben wir heute eine spannende Kombination von Spätzle mit geräuchertem Fisch. Der Clou: der Spätzleteig ist zusätzlich mit feinstem Safran gewürzt und gefärbt. Dazu eine von Hand gezupfte heimische Räucherforelle und fertig ist eine kleine Teller-Sensation.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Safran-Spätzle in Weißwein-Schnittlauchcreme & gezupfter Lachsforelle**:

### Zutaten

#### Zutaten für die Spätzle:

- 250g Weizenmehl
- 4Ei

- 1/2 TL Salz
- 7-8 Safranfäden

### **Zutaten für die Soße:**

- 100 g Zwiebelwürfel
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 250 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Weißwein (z.B. Riesling)
- 250 ml Sahne
- 10 g Stärke
- 4 El Schnittlauch, fein geschnitten

Extra: 300 g geräucherte Lachsforelle (oder Saibling), Schnittlauch zum bestreuen

### **Zubereitung**

**Für die Soße** die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne kurz anbraten. Mit Riesling ablöschen und 2 Minuten rührend einkochen.

Stärke mit zwei Esslöffel kaltem Wasser anrühren und mit Gemüsebrühe und Sahne in die Pfanne geben. Rührend circa 5 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren klein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

**Für die Spätzle** das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.

50 ml Wasser erhitzen und darin den Safran geben.

Das Safranwasser, Salz und Eier in die Schüssel mit Mehl geben und alles mit einem Kochlöffel zu einem feinen Teig verschlagen.

Tipp: Den Teig so lange kräftig schlagen, bis er von glatter Konsistenz ist und zäh vom Löffel fällt. Er muss Blasen schlagen. Falls nötig etwas mehr Wasser hinzufügen. Anschließend den Teig für 15 Minuten ruhen lassen.

Einen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Spätzleteig portionsweise durch einen Spätzlehobel ins kochende Wasser hobeln.

Sobald die Spätzle an der Oberfläche (ca. 1 Minute) schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel herausnehmen und direkt in die Soße geben.

**Lachsforelle** in kleine Stücke zupfen und zu den Spätzle geben.

Alles auf Teller verteilen, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.