

Forellenklößchen auf Gemüse Linguine

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Naturbelassen - leicht, voller Aromen, als warme Vorspeise oder auch als Hauptgang

Zutaten

- Für die Forellenklößchen:
 - 400 g Forellenfilets (Ohne Haut und Gräten)
 - Etwas Zitronensaft - und Abrieb
 - 150 ml kalte Sahne
 - Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
- Für den Pochierfond und die Sauce:
 - 1 Knoblauchzehe, gehackt
 - 2 Schalotten, in Scheiben
 - 1 El kalte Butter
 - 150 ml trockener Weißwein
 - 250 ml Fischfond
 - 150 g Creme fraiche
 - 2 Thymianzweige, 1 Lorbeerblatt, Salz, 5 weiße Pfefferkörner
- Für die Gemüse Nudeln:
 - 400 g Linguine, ersatzweise Spaghetti
 - 1 Möhre, geschält in dünnen Streifen geschnitten
 - 1 Stange Lauch, (Nur das Weiße) in dünnen Streifen geschnitten
 - 60 g Sellerie, in dünnen Streifen geschnitten
 - 100 g große, weiße Champignons in dünne Blätter geschnitten
 - 2 - 3 El geriebener Meerrettich
 - 1 El Butter
 - Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die grob gewürfelten Forellenfilets für 30 min. ins Tiefkühlfach geben, danach mit der Sahne, Zitronensaft - und Abrieb im Mixer oder mit dem Zauberstab fein pürieren, salzen, pfeffern.

Schritt2

Der Pochier Fond:

Schritt3

Zeitgleich den Knoblauch mit den Schalotten kurz anschwitzen, mit dem Weißwein und Fischfond aufgießen, Thymianzweige, das Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Salz zufügen, kurz aufstoßen lassen.

Schritt4

Nunmehr mit 2 feuchte Esslöffel aus der Forellenmasse schöne, glatte Nocken formen und in den leicht köchelnden Fond gleiten lassen.

Schritt5

Leise etwa 10 min. garen, mit einer Schaumkelle heraus nehmen, warm halten.

Schritt6

Die Sauce:

Schritt7

Den Sud durch ein Küchensieb laufen lassen und auf 200 ml einkochen. Creme fraiche dazu geben, etwas reduzieren und mit kalter Butter schaumig „auf mixen“.

Schritt8

Den Meerrettich verrühren, nachschmecken

Schritt9

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung abkochen und abgießen.

Schritt10

Das Streifengemüse in Butter an schwenken, 1 - 2 min. „bissfest“ schmoren und die Nudeln unterschwenken, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:.

Schritt12

Die Gemüsenudeln mit einer Fleischgabel aufrollen und „mittig“ auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Schritt13

Darüber die Forellen Nocken setzen und mit der Sauce überzogen, sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** warme vorspeise

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/forellenkloesschen-auf-gemuese-linguine/>