

# 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 vorsepe

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