Lachsklößchen / Nocken

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Zu klaren und gebundenen Fischsuppen aber auch Fischgerichten

Zutaten

- 200 g Lachsfilet, küchenfertig, gewaschen in groben Würfeln
- 800 ml Fischfond, ersatzweise Gemüsefond oder Salzwasser
- 1 - 2 TL Zitronensaft
- 1 Eiweiß
- 80 - 100 g kalte Sahne
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Nach Belieben, gehackter Schnittlauch oder Kerbel

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Lachswürfel zunächst für 30 min. ins Tiefkühlfach stellen. (Alle Zutaten müssen für eine gute Bindung recht kalt sein)

Schritt2

Danach mit Zitronensaft beträufeln und mit dem Stabmixer fein pürieren, salzen und pfeffern.

Schritt3

Nacheinander Eiweiß und kalte Sahne zufügen und nochmals pürieren, wieder 10 min. ins Tiefkühlfach stellen.

Schritt4

Mit 2 Teelöffeln kleine, glatte Klößchen oder Nocken formen (ca. 20 Stück) und für 5 min. in Fischfond oder gleich in der siedenden Suppe garen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** eiweiß, lachsfilet, sahne, Zitronensaft

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachskloesschen-nocken/