

# Schnelle Lachsforellen Schnitzel auf Krabben Duxelle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Die verblüffend einfache, schnelle Art der Zubereitung und dabei so lecker!

## Zutaten

- 800 g Lachsforellenfilet ohne Haut und Gräten
- 250 g Nordsee Krabbenfleisch
- 1 - 2 Schalotten, gewürfelt
- 1 großer, saurer Apfel, gewürfelt
- 2 Tomaten, gewürfelt
- 1 Zitrone, geschält und gewürfelt
- Etwas frischen Schnittlauch und Dill
- 1/8 l Milch
- 1/8 l Crème fraiche
- 1 kleines Gläschen Sahnen Meerrettich
- Etwas Butter
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Meerrettichschaum.

### Schritt2

Die Milch und Crème fraiche zusammen erhitzen und ein halbes Glas von dem Meerrettich dazu geben.

### **Schritt3**

Mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker nach schmecken, ev. leicht mit etwas Speisestärke binden und mit etwas kalter Butter vermischen.

### **Schritt4**

Die Lachsforellen Schnitzelchen:

### **Schritt5**

Die vorbereiteten Lachsforellenfilets waschen und mit einem scharfen Messer in Schnitzelchen à 40 - 50 g schneiden.

### **Schritt6**

Mit Küchentrepp abtupfen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft marinieren, anschließend leicht mehlen.

### **Schritt7**

Danach nur ganz kurz (1-2 min.) in heiße Butter geben, anbraten, sofort heraus nehmen, kurz warm stellen.

### **Schritt8**

Die Krabben Duxelles.

### **Schritt9**

Die Schalotten in etwas Butter glasig angehen lassen und die

### **Schritt10**

Apfelwürfel dazu geben. Kurz danach folgen die Tomaten und die Zitronenwürfel. Zuletzt folgt Schnittlauch und Dill, sowie das Krabbenfleisch, das nur noch erhitzt werden muss.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Lachsforellenschnitzel auf der Krabben Duxelles anrichten und dem Meerrettichschaum drum herum geben.

### **Schritt13**

Dazu reiche ich eine länglich tounierte Fischkartoffel in Petersilienbutter geschwenkt.

**Rezeptart:** Warme Fischgerichte **Tags:** duxelle, krabben, lachsforelle, Meerrettich, Schnitzel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-lachsforellen-schnitzel-auf-krabben-duxelle/>