

Lachsklösschen mit Grünspargel und Safransauce



als Vorspeise für 4
als Hauptgericht für 2

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten:

250 g Lachsfilet, TK
18 g Eiweiss
5 El Sahne
1 El Pernod
Salz + Pfeffer
etwas Piment d'Espelette
Butter
1 l Fischfond

Safransauce:

1 Schalotte, kleingeschnitten
1 El Butter
300 ml Fischfond
150 ml Sahne
2 El Noilly Prat
0,1 g Safran
Salz
weisser Pfeffer

Zubereitung:

Tiefgekühltes Lachsfilet auspacken und eine halbe Stunde auftauen. Dann in Würfel schneiden und mit Eiweiss und Sahne im Cutter pürieren. Püree mit 1 El Pernod so lange rühren, bis eine festere Masse entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken.

Grünspargel waschen und am unteren Ende schälen. In einem weiten Topf 1 cm Salzwasser erhitzen. Spargel in das Dampfsieb legen.

Für die Safransauce die Schalotte in Butter anschwitzen, mit Fischfond ablöschen. Bis auf 100 ml einkochen, dann Sahne, Noilly Prat und Safran zufügen und weiterkochen, bis die Sauce sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Grünspargel über Dampf 4 min zugedeckt garen, herausnehmen und warmhalten.

Einen weiten Topf mit Backpapier passend auslegen, dieses mit Butter bestreichen. Fischfond erhitzen. Mithilfe von zwei kleinen Löffeln ovale Klösschen (16) vom Fischteig ausstechen und mit Abstand von einem halben Zentimeter auf dem Backpapier platzieren. Den heissen, aber nicht kochenden Fischfond langsam über den Klösschen verteilen. Topf auf die Platte setzen und bei mittlerer Hitze aufkochen. Nach ca. 4 min schwimmen die Klösschen oben und können mit einem Schaumlöffel herausgehoben werden.

Anrichten:

Grünspargel auf heissen Tellern verteilen, Lachsklösschen anlegen und mit Safransauce beträufeln.