

Lachs-Filet mit Knöpfle in Rahm-Spinat

Für zwei Personen

Für die Knöpfle:

400 g Knöpfmehl 100 g Weizengrieß 250 ml Milch

4 Eier 100 g Butter 3 TL Salz

Muskat

Für den Spinat:

1 kg frischer Blattspinat 200 g Sahne 1 TL gemahlener Koriander

Salz Pfeffer

Für den Lachs:

2 Lachsfilet, à 150 g 1 Zitrone 100 g Butterschmalz

Salz

Für die Garnitur:

100 g Parmesan 1 rote Paprika

Für die Knöpfle:

Für die Knöpfle Eier aufschlagen und mit Knöpfmehl, Weizengrieß, Milch und Wasser in einer Schüssel gründlich vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Teig einen Moment ruhen lassen. Im Anschluss einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch ein Knöpflesieb in das siedende Wasser geben. Nach 5 Minuten die Knöpfli mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken.

Für den Spinat:

Spinat waschen und trocknen. Spinatblätter mit Koriandergewürz zusammen in einer Pfanne mit etwas Wasser dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss Sahne dazugeben und vermengen.

Für den Lachs:

Lachs waschen und trocken tupfen, anschließend in Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Lachsstücke braten, mit etwas Salz würzen. Eine halbe Zitrone auspressen und den Fisch mit etwas Saft beträufeln.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Paprika in Streifen schneiden.

Knöpfle und Rahm-Spinat miteinander vermengen und auf großen Tellern anrichten. Die Lachsstücke darauf verteilen, mit Parmesan bestreuen und mit Paprika garnieren.

Constanze Rostock-Wilhelm am 28. August 2017