

# Räucherlachs-Spätzle mit Meerrettich-Soße

**Für 4 Personen**

**Für die Spätzle:**

120 g Räucherlachs	300 g Mehl	4 Eier
ca. 250 ml Wasser	Salz	1 EL Butter

**Für die Soße:**

250 ml Fischfond	250 g Sahne	ca. 1 TL Meerrettich
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Den Räucherlachs im Cutter fein pürieren oder sehr fein mit dem Messer hacken. Mit Mehl, Eiern und Wasser mischen bis ein glatter Teig entsteht.

Reichlich Wasser mit etwas Salz aufkochen. Mit Hilfe eines Spätzlebretts oder einer Spätzlepresse den Teig portionsweise in das kochende Wasser geben. Die gegarten Spätzle an der Oberfläche mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Soße Fischfond und Sahne in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen. Mit Meerrettich, Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Spätzle zugeben und warm schwenken und in tiefen Tellern anrichten, mit Soße umgießen und mit gehackter Petersilie garnieren.

Otto Koch am 27. Oktober 2016