

## Forellen - Klösschen an Erbsensauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



	<b>Klösschen:</b>	
<b>300 g</b>	Forellenfilet ohne Haut	in Stücke schneiden und 20 Min. tiefkühlen
<b>2</b>	Eiweiss	verquirlen und mit dem gekühlten Fisch pürieren
<b>1,5 dl</b>	Vollrahm	und
<b>100 g</b>	Crème fraiche	darunter mischen, mit
	Salz und weissem Pfeffer	würzen und kühl stellen
	<b>Sud:</b>	
<b>3 dl</b>	Weisswein	alle Zutaten aufkochen
<b>7 dl</b>	Wasser	von der Fischmasse mit 2 in kaltes Wasser getauchten
<b>1 EL</b>	Zitronensaft	Esslöffeln Klösschen abstechen, in den Sud geben,
	Salz	6 - 8 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen und warm stellen
	<b>Sauce:</b>	
<b>300 g</b>	Tiefkühlerbsen	in siedendem Salzwasser 5 Min. blanchieren
		abtropfen lassen, Einen Teil davon zum garnieren
		beiseite legen
<b>1</b>	Schalotte	fein hacken und in
<b>2 dl</b>	Sud	aufkochen und auf die Hälfte einkochen lassen
		Erbsen und
<b>75 g</b>	Crème fraiche	zugeben, mischen, pürieren, durch ein Sieb streichen
	Salz und Muskatnuss	zum abschmecken.
		Sauce auf vorgewärmte Teller geben, 2 - 3
		Klösschen darauf anrichten, mit Erbsen garnieren