

Pochierte Klößchen aus Alaska-Wildlachs mit Blattspinat und Rieslingsauce

Zutaten für 4 Personen

200 g	Filet vom Alaska-Wildlachs
200 g	Blattspinat
200 ml	Sahne
	Butter
1	Ei
1 cl	Noilly Prat (frz. Wermut)
1 cl	Pernod (frz. Anisschnaps)

Für den Fond

Lachsgräten	
1	kleine Zwiebel
2-3	Lorbeerblätter
100 g	Sellerie
2-3	Pfeffer- und Pimentkörner
100 g	Karotten

Für die Sauce

0,2 l	Riesling
0,2 l	Sahne
1 cl	Noilly Prat
1 cl	Pernod
	Salz, Pfeffer, Muskat
	Olivensöl



Zubereitung

Rieslingsauce

Die Lachsgräten unter fließendem Wasser abspülen und zerkleinern. Das gewürfelte Gemüse in Olivenöl farblos anschwitzen und die Karkassen (Fachausdruck für die Gräten) zufügen, mit Weißwein ablöschen und mit 0,75 l Wasser auffüllen. Die Gewürze in den Topf geben, ca. 20 Min. köcheln lassen und anschließend alles durch ein Sieb passieren. Den Fond auf kleiner Flamme auf die Hälfte reduzieren und mit der Sahne, Noilly Prat und Pernod nochmals einkochen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Riesling abschmecken.

Die Farce

200 g Alaska-Lachsfilet in kleine Würfel schneiden. Die gekühlten Lachswürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Küchenmaschine fein cuttern. Sahne, Ei, Pernod und Noilly Prat zufügen und alles zu einer homogenen Masse vermengen. Die Farce durch ein Haarsieb streichen und kaltstellen.

Die kalte Masse mit einem Löffel in kleine Klößchen formen und diese in leicht gesalzenem Wasser pochieren (unter dem Siedepunkt für ca. 4 – 5 Min. garen). Der geputzte Spinat wird in einem Topf mit etwas Butter, Wasser und Muskat gegart bis er in sich zusammengefallen ist und die Blätter noch ein wenig Biss haben, dann mit Salz abschmecken. Die fertigen Lachsklößchen auf Spinat setzen und mit der Riesling sauce übergießen.