

Räucherlachsforellenknödel

Erdäpfelteig:

300 g mehlig Kartoffeln	• Kartoffeln waschen, kochen, schälen
100 g Mehl griffig	• abkühlen lassen und passieren
30 g Grieß/Polenta	• flott zu einem Kartoffelteig verarbeiten
1 – 2 Dotter	• Eine Rolle formen, kleine Stücke abstechen
Salz, Pfeffer, Muskat	• Die vorgefrorene Fülle – mit bemehlten Händen – gut umhüllen.
20 g zerlassene Butter	• Die Knödelhülle sollte nicht zu dick sein, es dürfen auch keine Löcher oder Luftblasen entstehen

Tipp: 50 g Topfen machen den Teig weicher und flaumig

Lachsforellen - Gemüsefülle:

Fülle:	• Lachsforellenfilet fein hacken
300 g Räucherforellenfilet	• Zwiebel, Lauch, Karotten klein würfelig schneiden
30 g Zwiebeln	• Zwiebel anschwitzen, Gemüse dazu geben
20 g Öl	• durch dünsten, mit Obers aufgießen
100 g Lauch	• sämig einkochen
100 g Karotten	• würzig abschmecken, gehackte Forelle und Kräuter untermengen
100 ml Schlagobers	• mit Brösel binden, bis eine formbare Masse entsteht, kurz anziehen lassen
Salz, Pfeffer	
1 EL. fein gehackte Kräuter	• kleine Knödel formen, anfrieren
50 g Brösel	• mit Erdäpfelteig umhüllen, kleine Knödel formen
Butterschmalz zum Heraus backen	• in Butterschmalz schwimmend heraus backen

Tipp: Auf Blattsalat oder einem Gurkensockel anrichten.



Gutes Gelingen wünscht die Gruppe Gastromanagement!