

### 3 Spinat und Grüne Sauce mit Lachsklößchen

400 g Lachsfilet  
300 ml Sahne  
300 ml Creme fraiche  
2 EL Zitronensaft  
Salöz  
Cayennepfeffer  
2 Zwiebeln  
70 g Butter  
40 g Mehl  
800 ml Fischfond  
Pfeffer  
Je 3 Stiele Petersilie, Dill, Pimpinelle,  
Kerbel  
½ Bund Schnittlauch  
5 Blätter Zitronenmelisse  
3-4 Blätter Sauerampfer  
1 kg Blattspinat  
Muskatnuß

- 
1. Für die Lachsklößchen das Lachsfilet eventuell entgräten, grob würfeln, mit der Sahne und 100 ml Creme fraiche vermengen und 15 Minuten ins Tiefkühlfach stellen. Den Lachs abgetropft in eine Küchenmaschine mit Messer geben und 1 Minute pürieren. Die Sahne-Creme fraiche-Mischung und 1 EÖL Zitronensaft dazugeben und weitere 2 Minuten mixen. Herzhaft mit Salz und Cayennepfeffer würzen und zugedeckt 20 Minuten kaltstellen.
  2. Für die Sauce eine Zwiebel pellen und fein würfeln. 30 g Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und etwas anschwitzen. 700 ml Fischfond und die restliche Creme fraiche dazugeben, einmal aufkochen lassen. dann bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen, dabei öfter umrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Zitronensaft würzen.
  3. Die Kräuterblätter von den Stielen zupfen und mit den übrigen Kräutern grob hacken. In einer hohen Rührschüssel mit dem restlichen Fond fein pürieren. Die Kräutermischung kurz vorm Servieren in die heiße Sauce rühren und erwärmen.
  4. Den Spinat putzen, harte Strünke entfernen. Den Spinat mehrmals gründlich in kaltem Wasser waschen, dann im Sieb abtropfen lassen. 20 g Butter in einem großen Topf zerlassen, den tropfnassen Spinat kurz darin zusammenfallen und im Sieb abtropfen lassen. Danach den Spinat mit den Händen ausdrücken. Die restliche Zwiebel pellen, fein würfeln und in der restlichen Butter andünsten. Den Spinat dazugeben und kurz andünsten. Herzhaft mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen.
  5. Für die Lachsklößchen Salzwasser in einem großen, flachen Topf aufkochen. Die Hitze herunterschalten. Mit feuchten Esslöffeln die Farce als Nocken abstechen, ins leicht siedende Wasser geben und 4-5 Minuten darin ziehen lassen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen. Die Lachsklößchen mit der Grünen Sauce überziehen und mit dem Spinat servieren.