

Lachsbällchen auf Spinatrahm

Zutatenliste:

1	Scheibe Toastbrot
300 g	Lachsfilet ohne Haut
150 ml	Sahne
2 ½ TL	Salz
1 EL	Dill
700 g	Kartoffeln
300 ml	Gemüsebrühe
3 TL	Speisestärke
150 g	Crème fraîche
3-5 Prisen	Chili
½	Zitrone
200 g	Blattspinat oder Babyspinat (frisch oder gefroren)



Zubereitung:

1. Toastbrot mit Pürierstab zerkleinern, Lachs, Sahne, $\frac{3}{4}$ TL Salz zugeben und ebenfalls mit Pürierstab zerkleinern.
2. Aus dem Lachsteig Nocken formen und in einem Dämpfer geben und ca. 25 Minuten dämpfen.
3. Salzkartoffeln in Salzwasser oder im Dämpfer zubereiten.
4. Crème fraîche mit Speisestärke verrühren, in erhitzte Gemüsebrühe einrühren, mit Zitronenschale und Zitronensaft sowie Salz und Chilli abschmecken und kurz leicht köcheln lassen. Über den frischen oder aufgetauten Spinat geben.
5. In einer großen Form zunächst den zubereiteten Spinat mit Sauce geben und darauf Kartoffeln und Lachsnocken anrichten. Alles mit Dill bestreuen und servieren.