

Seelachsfilet auf Lauchbett mit Klößchen

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 400 g tiefgekühltes Seelachsfilet
- 1 Packung PFANNI Teig für Klöße aus gekochten Kartoffeln
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 700 g Lauch (Porree)
- 3 EL Öl
- 125 ml Schlagsahne
- 1-2 EL MONDAMIN Saucenbinder, hell
- Jodsalz
- weißer Pfeffer
- Muskatnuss
- evtl. 1 EL Weißwein
- Zitronensaft
- 2-3 EL Mehl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2467 kJ
Energie (Kilokalorien):	591 kcal
Fett:	24 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,6 g
Kohlenhydrate:	63 g
davon Zucker:	8,8 g
Ballaststoffe:	7,5 g
Eiweiß:	27 g
Salz:	2,2 g

Zubereitung

1. Für das Seelachsfilets auf Lauchbett mit Klößchen 400 g Seelachsfilets auftauen lassen. Packungsinhalt Teig für Klöße und 2 EL Schnittlauchröllchen in 625 ml kaltes Wasser einrühren und 5 Minuten quellen lassen.

2. Inzwischen 700 g Lauch putzen, waschen und klein schneiden. In einem Topf in 1 EL heißem Öl andünsten, 1/4 l (250 ml) Wasser dazugießen und bei schwacher Hitze in 5-7 Minuten mit geschlossenem

Deckel bissfest garen. 125 ml Sahne dazugießen, aufkochen und mit 1-2 EL Mondamin Saucenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und nach Belieben mit 1 EL Weißwein abschmecken.

3. Aus dem Kartoffelteig kleine Klößchen (ca. 20 Stück) formen. Klößchen in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, kurz aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen.

4. Seelachsfilets trocken tupfen, mit etwas Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und in 2-3 EL Mehl wenden. Fisch in 2 EL heißem Öl goldbraun braten. Seelachsfilets auf dem Lauchbett mit Klößchen anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Wenn es schnell gehen soll, tiefgekühltes Rahm-Porree (450 g) verwenden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen