



Lammlachse mit Knödelnocken

Zutaten:

- 2 Lammlachse
- 200g Spargel
- 200g Kräutersaitlinge
- 250g Kloßteig
- Zwiebel, Knoblauch
- 1-2 Eier
- Butter
- Kräuter der Saison
- Crème Fraîche
- Bärlauch
- Chiliflocken
- Bratensoße (wenn vorhanden)



Zubereitung:

Trennen Sie ein Ei, heben Sie das Eigelb auf und schlagen Sie das Eiweiß schaumig. Schälen Sie die Spargel und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Würzen Sie die Lammlachse mit Salz und Pfeffer und braten Sie sie in einer Pfanne scharf an. Hacken Sie Kräuter klein, Rainer hat Bärlauch verwendet. Mischen Sie die Kräuter mit dem Kloßteig. Geben Sie das Eigelb hinzu und heben Sie das geschlagene Eiweiß unter. Würzen Sie noch mit Salz und Pfeffer. Geben Sie die Kräutersaitlinge und Spargel in die Pfanne zu den Lammlachsen. Braten Sie alles gemeinsam in der Pfanne weiter an. Hacken Sie Zwiebel und Knoblauch klein und geben es ebenfalls in die Pfanne dazu. Formen Sie aus dem Kloßteig Knödelnocken und braten Sie sie in einer Pfanne mit Öl an. Geben Sie die Crème Fraîche oder die Bratensoße oder Beides in die Pfanne zu den Lammlachsen, Pilzen und Spargeln. Mischen Sie alles nochmal gut durch und lassen es aufkochen. Wenn die Knödelnocken goldbraun sind und die Lammlachse die gewünschte Garstufe erreicht haben können Sie servieren.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.