

Christiane Herzog: Lachs-Pudding mit Krabben-Sauce

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/christiane-herzog-lachs-pudding-mit-krabben-sauce](https://www.happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/christiane-herzog-lachs-pudding-mit-krabben-sauce)

Zutaten:

Für den Pudding:

- 750g Lachsfilet
- 100g Butter
- 3 Eier
- 200g Semmelbrösel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Bund Dill
- eventl. 1-2 EL Sahne
- Muskatnuß
- Salz
- Pfeffer
- Butter und Brösel für die Form

Für die Krabben-Sauce:

- 250g geschälte Nordsee-Krabben
- 3 EL weiche Butter
- 4 EL Mehl
- 1 Bund Dill
- 100ml Fischfond
- 500ml Milch
- ein Schuß Weißwein
- Zitronensaft
- Muskatnuß
- Salz

Zubereitung:

Den Lachs durch den Fleischwolf drehen und kalt stellen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße zu Schnee schlagen und ebenfalls kalt stellen. Eine Puddingform mit Deckel ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Zwiebel sehr fein hacken. Beide Bunde Dill jeweils kleinschneiden.

Für den Pudding die Butter mit den Eigelben schaumig rühren. Den durchgedrehten Lachs, 200g Semmelbrösel, 1 EL gehackte Zwiebeln und das Bund Dill für den Pudding untermengen. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Sollte die Masse zu fest sein, 1-2 EL ungeschlagene Sahne

zugeben. Den Teig mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen, in die Puddingform füllen und den Deckel auflegen. Die Form in einen entsprechend großen Topf stellen, bis ca. 2/3 der Formhöhe mit heißem Wasser füllen und den Pudding 1 Stunde in diesem Wasserbad leise sieden lassen.

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl einrühren und aufschäumen lassen. Mit etwas Fischfond ablöschen und mit Milch und einem guten Schuß Wein aufgießen. Unter Rühren ca. 1/4 Stunde leise köcheln lassen, dann mit Salz, Muskat und dem 2. Bund gehackten Dill sowie Zitronensaft abschmecken. Zum Schluß die gesäuberten, gewaschenen Krabben zugeben und die Sauce bei kleinster Hitze sanft ziehen lassen.

Den fertigen Pudding aus dem Wasserbad nehmen und auf eine vorgewärmte Platte stürzen. Dazu die Sauce reichen.

Rezept: Christiane Herzog

Quelle: alfredissimo! 22.12.1995