

## Fisch- und Fleischcroquetten

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

2 St. Lauch  
1 Bund Petersilie  
50 g Butter  
250 g Lachs  
250 g Kalbsbrät  
1 Zitrone  
1 Lattich od. Spinatblätter  
2 Schalotten  
2-3 dl Kalbsfond  
150 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



### Zubereitung:

Lauch in feine Ringe schneiden, Petersilie fein hacken. Beides in Butter andünsten. Fisch in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, die Hälfte des Lauchs beifügen und mit Salz und Cayenne würzen

Brät mit 2. Hälfte des Lauchs vermischen und ev. nachwürzen.

Lattich od. Spinat waschen und tropfnass zugedeckt dämpfen. Sofort unter kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen.

Eine kleine Suppenkelle mit Blättern überlappend auslegen, etwa ein EL Fisch- od. Fleisch einfüllen, leicht andrücken und mit Blatt zudecken.

In je eine gut ausgebutterte Form legen. Form mit Alufolie abdecken und im auf 150° heißen Ofen auf der zweituntersten Rille während 30 Minuten garen.

Inzwischen Schalotte fein hacken, in Butter hellgelb dünsten, mit Kalbsfond ablöschen und auf 1dl einkochen lassen. Crème fraîche in die Sauce rühren und mit Salz, Cayenne und abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

Kann mit kleiner Portion Reis serviert werden.