


**Kochen
mit Globus**



Gefillde
mit geräucherter Forelle
auf Rahmwirsing



Zutaten:

1 kg fertiger roher Kloßteig

½ Kopf Wirsing

Für die Füllung:

1 Zwiebel

200 g geräuchertes Forellenfilet

1 Möhre

2 Scheiben Toastbrot

2 EL Rapsöl

1 kleiner Bund Schnittlauch

50 ml Weißwein

1 TL Meerrettich

200 g Sahne

1 Ei


Muskat, Salz und


Salz und Pfeffer


weißer Pfeffer

Petersilie

Dazu passt: Weißwein, Vizez oder Bier

 4 Pers.

 35 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das passende Zubereitungs-video auf YouTube an!

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Für die Füllung Forellenfilet, Toastbrot und Schnittlauch etwa gleich groß (ca. 0,5 cm) schneiden. Zutaten und Meerrettich gründlich miteinander vermengen. Aus dem Kloßteig etwa 8 Klöße formen, platt drücken und in die Mitte etwas von der Füllung geben. Den Klob schließen und rund formen. Anschließend im siedenden Wasser garen, bis die Klöße hochsteigen, das dauert etwa 20 Minuten.

Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen. Strunk ebenfalls entfernen. Die Blätter sehr fein (ca. 0,5 cm) schneiden. Zwiebel und Möhre ebenfalls schälen und fein schneiden. Das geschnittene Gemüse mit etwas Rapsöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen, 3 Minuten köcheln lassen und würzen.

Rahmwirsing auf einem tiefen Teller anrichten. Je 2 Klöße darauf geben und mit Petersilie bestreuen.

