

Hechtklösschen

Zutaten

750 g Hechtfilet ohne Haut
Fischabschnitte, Kopf ohne Kiemenbögen, Wirbelsäule
1500 ml Salzwasser
1 Bund Suppengrün, kleingeschnitten
200 ml Sahne
2 Eigelb
1-3 TL Zitronensaft
2-3 EL Noilly Prat (französische Wermut, sehr trocken)
Salz, Pfeffer
200 ml Sahne, angeschlagen (nicht ganz steif geschlagen)
2 Eischnee

Zubereitung

Aus den Fischabschnitten mit Salzwasser und Suppengrün Fischfond kochen. Hechtfilet durch den Fleischwolf drehen oder ganz fein hacken und mit flüssiger Sahne vermischen. Mischung mit Eigelb und Wermut vermengen und würzen.

Löffelweise die angeschlagene Sahne unterheben und gut vermengen. Ganz am Schluss vorsichtig Eischnee darunter heben und die Masse kühl stellen.

Einen Topf am Boden mit Backpapier auslegen. Hechtklößchen mit zwei Löffeln aus der Masse ausstechen und auf dem Backpapier verteilen. Wenn die erste Papierlage voll ist, nächsten Backpapierboden darüber geben und füllen. Das wird so oft wiederholt, bis die Masse aufgebraucht ist.

Fertigen, heißen Fischfond vorsichtig zugießen und 5 Minuten ziehen lassen. Wenn die Klößchen fest geworden sind, alle Backpapierlagen vorsichtig herausziehen. Noch 10 Minuten ziehen lassen.

Klößchen mit Fischfond, Gemüsebrühe oder beliebiger Soße (z.B. Spinat-Soße) servieren.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

