

# Gratinierte Fisch-Nocken mit Weißwein-Soße, Blattspinat

## Für zwei Personen

### Für den Fisch:

1 Hechtfilet à 200 g	200 g Sahne	25 g geschlagene Sahne
Salz	weißer Pfeffer	

### Für den Spinat:

400 g Spinat	25 g Butter	Salz, Pfeffer
--------------	-------------	---------------

### Für die Sauce:

50 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Zitrone, davon den Saft
125 g Sahne	1 EL franz. Wermuth	1 EL Worcestershiresauce
Cayennepfeffer	10 g Butter	Salz

### Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

### Für den Fisch:

Das Hechtfilet gut gekühlt und mit Salz und Pfeffer gewürzt durch die feine Platte eines Fleischwolfs drehen.

Das Hechtfleisch in eine entsprechend große Schüssel geben, auf Eis setzen und mit der Hälfte der Sahne gut verrühren. Die Masse portionsweise in der Küchenmaschine.

Die übrige Sahne unterrühren, bis die Farce schön glatt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die leicht geschlagene Sahne unterheben.

Mit zwei Löffeln aus der Farce Nocken formen und diese in heißem Salzwasser etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

### Für den Spinat:

Den Spinat waschen, trocken tupfen, von dicken Stielen befreien und in reichlich kochendem Salzwasser zusammenfallen lassen. Abgießen, abkühlen lassen, gut ausdrücken und Blätter auseinander zupfen. Butter in einem Topf zerlassen, Spinat darin erhitzen und einige Male wenden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Sauce:

Die Schalotte abziehen und in Scheiben schneiden. Schalotte, Weißwein und Wermuth in einen Topf geben und aufkochen. Fischfond hinzugießen und auf  $\frac{1}{3}$  reduzieren lassen. Sahne dazugeben und so lange köcheln, bis die Sauce sämig ist und die gewünschte Konsistenz hat. Sauce durch ein feines Sieb gießen.

Sauce vor dem Servieren erwärmen, Butterstücke einrühren und kurz aufmixen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit Zitronensaft, Cayennepfeffer und Salz würzen.

### Für die Garnitur:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl hellbraun rösten. Den Ofengrill auf 200 Grad vorheizen. Die Fischnocken abseihen, mit der Sauce übergießen und unter dem vorgeheiztem Grill etwa 2  $\frac{1}{2}$  Minuten kurz gratinieren.

Die gratinierten Fischnocken mit Weißweinsauce und Blattspinat auf Tellern anrichten und servieren.

Marion Bingger am 23. August 2017