

Klößchen vom Flusshecht mit Blattspinat und Dill-Soße

Für zwei Personen

400 g Hechtfilet	500 g Blattspinat	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	80 g kalte Butter
20 g Butter	2 EL Kräuterbutter	650 ml kalte Sahne
100 ml trockener Weißwein	2 EL Noilly Prat	400 ml Fischfond
1 Bund Dill	1 Muskatnuss	Butter, weißer Pfeffer
Salz, schwarzer Pfeffer		

Das Hechtfilet waschen, trocken tupfen, von den Gräten befreien, in Stücke mit einer Größe von drei Zentimetern schneiden, mit weißem Pfeffer würzen und für etwa 15 Minuten ins Gefrierfach stellen. Anschließend die Stücke mit einem Mixer pürieren, nach und nach 400 Milliliter der kalten Sahne dazugeben und die Masse dann durch ein Sieb streichen. 50 Milliliter Sahne leicht steif schlagen, unter die Masse heben und diese anschließend mit zwei Esslöffeln zu Nocken formen. Die Nocken in Salzwasser geben und unter dem Siedepunkt etwa fünf Minuten garen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Dill klein hacken. Die Schalotte abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen, aber nicht bräunen. Mit dem Weißwein und dem Noilly Prat ablöschen, mit dem Fischfond aufgießen und auf ein Drittel der Menge einkochen lassen. Anschließend 200 Milliliter Sahne dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und so lange kochen lassen, bis die Sauce sämig ist. Abschließend die Butterwürfel und den Dill unterrühren. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Spinat waschen, trocken schleudern und für eine Minute in das kochende Wasser geben. Anschließend den Spinat in Eiswasser geben und danach abtropfen lassen. Etwas Muskatnuss reiben. Den Knoblauch abziehen und durch eine Presse geben. In einer Pfanne die Kräuterbutter zusammen mit dem Knoblauch erhitzen, den Spinat dazugeben und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Fischklößchen mit dem Blattspinat auf Tellern anrichten und mit der Sauce garnieren.

Silvia Erna Weber am 06. Mai 2014