

Hecht-Klößchen mit grüner Soße

Für zwei Personen

Für die Klößchen:

400 g Hechtfilet, am Stück	1 Zitrone	350 ml Sahne
1 Ei	500 ml Fischfond	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
3 Zweige glatte Petersilie	1 Beet Brunnenkresse	1 Sternanis
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

2 Bund grüne Sauce Kräuter	3 Eier	4 EL Pflanzenöl
100 ml Sahne	150 g Dickmilch	4 EL Schmand
50 ml Milch	Salz	Pfeffer

Für die Klößchen:

Hechtfilet waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden und in der Küchenmaschine mit 200 ml der Sahne zu einer Farce pürieren. Die Farce durch ein feines Sieb streichen, um die groben Bestandteile heraus zu filtern. Die Kräuter abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, fein hacken und mit weiteren 100 ml Sahne zugeben. Ei trennen. Übrige Sahne und Eiweiß steif schlagen und unterheben. Ca. 1 TL Zitronenzesten abreißen. Sternanis in die Farce reiben. Die Hechtfarce mit Salz, Zesten und Pfeffer abschmecken und mit Esslöffeln zu Nocken formen. Die Hecht- Klößchen in siedendem (fast kochendem) Fischfond etwa 8-10 Minuten garziehen lassen. Die Klößchen sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schöpfkelle herausheben und gut abtropfen lassen. Kresse vom Beet schneiden und zum Garnieren beiseitelegen.

Für die Sauce:

Eier in kochendem Wasser hart ca. 9 Minuten hart kochen. Abschrecken und pellen. Die hartgekochten Eier durch ein Sieb streichen, Öl zugeben, so dass eine dickliche Sauce entsteht. Kräuter abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, sehr fein hacken. und unterrühren. Mit Dickmilch, Sahne und Schmand vermengen. Eventuell Milch zugießen, wenn die Sauce zu dick ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hecht-Klößchen mit grüner Sauce auf Tellern anrichten, mit Kresse garnieren und servieren.

Thomas Sell am 04. Oktober 2017