

Gemüse-Eintopf mit Hecht-Klößchen

Für 4 Personen

Für den Eintopf:

2 Schalotte	2 Karotten	1/2 Sellerieknolle
1 Stange Lauch	4 Kartoffeln	2 EL Butter
1/4 l Weißwein	1l Fischfond	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Klößchen:

200 g Hechtfilet ohne Haut	1/2 TL gemahlener Koriander	Salz, weißer Pfeffer
250 ml Sahne	1 TL Pastis	

Für den Eintopf die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotte, Kartoffeln, Karotten und Sellerie in einem Topf mit Butter andünsten und mit Wein und Fischfond auffüllen. Thymian und Lorbeerblatt dazugeben, ca. 10 Minuten kochen lassen. Dann Lauch zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Für die Klößchen ist zu beachten, dass die Zutaten sehr kalt sind, am besten man stellt alles zusammen für eine Stunde in den Tiefkühler. Selbst wenn das Fischfleisch etwas angefroren sein sollte, ist das kein Schaden. In einen flachen Topf leicht gesalzenes Wasser geben und zum Kochen bringen. Das Hechtfilet in Streifen schneiden und mit Koriander, Pfeffer und etwas Salz solange in einen Cutter (Mixer) geben, bis alles zerkleinert ist. Die Sahne und Pastis zugeben und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Für die Klößchen einen Suppenlöffel in das Wasser tauchen, aus der Masse eiförmige Klöße ausstechen und diese im kochenden Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die gegarten Hechtklößchen in den Eintopf geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 09. Dezember 2009