

# Hecht-Klößchen mit Blattspinat und Weinschaum-Soße

**Für 2 Personen**

**Für die Klößchen:**

1 Brötchen (vom Vortag)	100 ml Milch	300 g Hechtfilet
1 Ei	200 g Sahne	Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

2 Schalotten	50 g Butter	125 ml Fischfond
100 ml Weißwein (trocken)	1 Eigelb	Salz, Pfeffer
600 g Blattspinat	2 EL Gemüsebrühe	Muskat

Für die Klößchen:

Semmel klein schneiden und die Milch erwärmen. Semmel in der warmen Milch einweichen. Hechtfilets trockentupfen und zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen (oder vom Fischhändler vorbereiten lassen). Fischfilets mit eingeweichtem Weißbrot und Ei fein pürieren. Dabei die gut gekühlte Sahne nach und nach zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit zwei angefeuchteten Löffeln zu Klößchen formen. In reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce:

In der Zwischenzeit Schalotte schälen und fein würfeln. 10 g Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Fond und Wein zugeben und alles ca. um ein Drittel einkochen lassen. Butter schmelzen lassen. Eigelb mit etwa 50 ml Fond mischen und über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Den restlichen Fond und die zerlassene Butter unter die Eimasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Schalotte schälen und würfeln. 10 g Butter erhitzen, Schalotte darin andünsten. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Brühe untermischen und ca. 2 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hechtklößchen herausheben und abtropfen lassen. Spinat auf Tellern anrichten. Mit Hechtklößchen und Sauce anrichten. Dazu passt Baguette

Otto Koch am 20. September 2013