

Hecht-Klößchen mit Rote-Bete-Nocken

Für 4 Personen

Für die Rote Bete-Nocken:

1 kleine Rote-Bete	Salz	400 g Kartoffeln
150 g Mehl	1/2 TL Backpulver	2 Eigelb
Pfeffer	1 Prise Muskat	

Für die Hechtklößchen:

400 g Hechtfilet ohne Haut	1/2 TL Koriander, gemahlen	Salz, weißer Pfeffer
300 g Sahne		

Für den Spinat:

500 g Blattspinat	2 Schalotten	1 Sardelle
1 EL Butter	1 Prise Muskat	Pfeffer

Für die Sauce:

1/4 Bund Dill	1 Schalotte	2 TL Butter
200 ml Weißwein	100 ml Fischfond	2 Eigelb
Salz, Pfeffer		

Für die Rote Bete-Nocken Rote Bete waschen und in Salzwasser sehr weich kochen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln abbürsten und in der Schale in leicht gesalzenem Wasser garen.

Für die Hechtklößchen sollten alle Zutaten sehr kalt sein. Das Hechtfilet in Streifen schneiden, mit Koriander, Pfeffer und etwas Salz in einen Cutter geben und zerkleinern.

Dann die kalte Sahne zugeben und weiter cuttern, bis die Masse glatt ist und glänzt. Dies sollte alles sehr schnell gehen, damit die Masse nicht zu warm wird. Tipp:

Ist die Farce zu dick, so gibt man etwas Sahne hinzu, ist sie zu dünn, so muss man den Cutter ein bisschen länger laufen lassen.

Aus der Farce mit einem Suppenlöffel Nocken ausstechen. (Es empfiehlt sich, den Löffel zuvor in kaltes Wasser zu tauchen.) In siedendem Salzwasser die Klößchen ca. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Nocken gekochte Kartoffeln pellen, durch eine Presse drücken, Mehl, Backpulver und Eigelbe zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem Teig verkneten. Die Rote Bete Würfel untermischen. Aus der Masse Nocken abstechen und diese in einem Topf mit siedendem Salzwasser sanft pochieren.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein hacken. Sardelle ebenfalls fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, gehackte Sardelle und den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit einer Prise Muskat und Pfeffer würzen. Für die Sauce Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen. Weißwein angießen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Fischfond zugeben und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Eigelbe bei mittlerer Hitze unterrühren und die Sauce schaumig schlagen. Mit 1 TL Butter die Sauce montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Dill untermischen.

Hechtklößchen, mit den Rote Bete Nocken und dem Spinat anrichten. Die Sauce angießen und servieren.

Vincent Klink am 03. Dezember 2015