

Hecht-Nockerln mit Blattspinat, Riesling-Schaum

Für vier Portionen

Für die Hechnockerl:

250 g Hechtfilet	125 ml kalte sahm	50 g Nordseekrabben
1 unbehandelte Limette	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	250 ml Fischfond
200 ml Wasser	4 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer

Für den Rieslingschaum:

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
25 g Butter	150 ml Riesling	200 ml heller Geflügelfond
100 ml Sahne	25 g Butter	Salz, Chili

Für die Tomaten:

12 Kirschtomaten	25 g Buchenholzspäne	1 unbehandelte Limette
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Spinat:

100 g junger Babyspinat	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
50 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	4 Lachsforellenfilets, a 80 g
4 Garnelen	1 EL Pflanzenöl	50 g Butter

Für die Nockerl das Hechtfilet in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit der Sahne und ein wenig Salz in einer Küchenmaschine fein pürieren. Die Krabben fein Würfeln. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Die Schale einer Limette fein abreiben, den Saft auspressen. Krabben, Schnittlauch und Limettensaft-Abrieb unter die Hechtmasse rühren und mit Salz sowie schwarzem Pfeffer würzen. Den Fischfond mit dem Wasser und dem Estragon aufkochen und ein bis zwei Minuten ziehen lassen. Die Fischfarce mit zwei Löffeln zu acht Nockerl formen und im Sud circa sechs bis acht Minuten ziehen lassen. Für den Rieslingschaum die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem hohen Topf schmelzen. Die Schalotten- und Knoblauchstreifen darin anschwitzen und den Thymian zugeben. Danach mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelfond auffüllen. Das Ganze für circa 10 bis 15 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend die Sahne zugeben und mit Salz und Chili aus der Mühle abschmecken. Die Suppe weitere fünf Minuten köcheln lassen. Dann durch ein feines Sieb laufen lassen und erneut erhitzen. Nun die Butter zugeben und kurz vor dem Servieren mit einem Stabmixer aufschäumen. Für die Tomaten einen Dampfgarer mit Alufolie auslegen und die Späne darüber streuen. Die Schale einer Limette abreiben, den Saft auspressen. Die Tomaten mit Limettenschale, Limettensaft, Olivenöl und Pfeffer würzen und auf das Garblech legen. Das Garblech in den Topf stellen, mit dem Deckel verschließen und auf die höchste Stufe stellen. Wenn sich eine dichte Rauchentwicklung bildet, die Hitze komplett wegnehmen und für circa acht bis zehn Minuten räuchern. Anschließend den Deckel öffnen und die Tomaten mit ein wenig Salz würzen. Den Babyspinat trocken schleudern. Schalotten, Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und mit der Butter in einer Pfanne langsam glasig anschwitzen. Danach den Spinat zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken und leicht zusammenfallen lassen. Für das Filet und die Garnelen das Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und den Fisch mit der Hautseite sowie die Garnelen drei bis vier Minuten darin braten. Danach wenden, Butter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Hitze zwei bis drei Minuten ziehen lassen. Zum Servieren den Spinat auf die Teller platzieren, die Tomaten drum herum setzen. Je zwei Nockerl, ein Lachsforellenfilet und eine Garnele auf den Spinat legen, mit Rieslingschaum vollenden.

Johann Lafer am 12. Oktober 2013