



Fisch Rezepte

Brachsenklöße mit Kapernsauce

(Zutaten für 4 Personen)

- 1 größere Brachse mit 1-1,3 kg
- 1 Scheibe Weizenmisch- oder Weißbrot ohne Rinde
- 1/4 einer Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 2 Eiweiß, 3 Eigelb
- 30 ml Zitronensaft
- 1 EL Senf (mild bis mittelscharf)
- 10 EL Sahne (süß)
- 2 EL Instant-Gemüsebrühe
- 3 EL Kapern + 1 EL Kapernlake
- 50 g Butter
- Salz, weißer Pfeffer, Zucker, Mehl

Zubereitung

1. Die Brachse zunächst filetieren. Dann die Filets und die Eier in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen.
2. Nun die Petersilie waschen und danach grob zerschneiden, die Zwiebel in kleine Stücke schneiden und auch das Brot grob zerteilen.
3. Die kalten Filets mit Küchenpapier trocken tupfen, grob zerteilen und mit Salz und etwas Pfeffer würzen.
4. Nun die Fischstücke mit dem Brot, der Petersilie und der Zwiebel vermischen und danach 2 x durch den Fleischwolf (kleine Lochscheibe) drehen.
5. Jetzt den Zitronensaft, 2 Eigelb, 1 EL Senf, 4 EL Sahne, 1/2 TL Zucker und 2 steif geschlagene Eiweiß einrühren.
6. Ungefähr 2 Liter Wasser mit der Instant-Gemüsebrühe und je 1 knappen TL Salz und Zucker zum Kochen bringen und danach die Hitze reduzieren.
7. Jetzt mit Hilfe von 2 EL (die Löffel vorher in kaltes Wasser tauchen!) ovale Klöße formen und in dem etwa 80-85 °C heißen Wasser pochieren lassen. Sobald die Klöße für ca. 3-4 Minuten an der Wasseroberfläche schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel dem Sud entnehmen.
8. Zur Zubereitung der Sauce 3/4 des Kochwassers durchsieben. Nun die Butter in einem Topf zerlassen, 4 EL Mehl hinzufügen und danach zusammen mit der durchgeseihten Brühe klumpenfrei anrühren. Jetzt die Kapern zusammen mit der Kapernlake hinzufügen und zum Schluss 1 Eigelb und die restliche Sahne mit der Sauce verrühren. Mit Zucker und Salz abschmecken.