



## Fisch Rezepte

---

### **Hechtklöße (klassisch)**

*(Zutaten für 4 Personen)*

500 g Hechtfilet

Salz, weißer Pfeffer, 200 g süßer Rahm, 1 Ei

#### **Fischfond**

1 Bund Dill, 1 kleine Stange Porree

3-4 Schalotten, 1 Petersilienwurzel

1 kleine Knolle Sellerie, 40-50 g Butter

500 ml trockenen Riesling, Crème fraîche

die Gräten des Hechtes

1.500 ml Wasser

#### **Sauce**

1.500 ml vom Fischfond

500 ml trockenen Riesling

Crème fraîche

2 Eigelb, ein wenig Sahne, 15 g Butter, Zitronensaft

## Zubereitung

1. Eventuell noch vorhandene Gräten aus den Filets entfernen. Die Filets danach gründlich reinigen, trocken tupfen, grob zerteilen und durch den Fleischwolf drehen.
2. Die zerkleinerte Hechtmasse nun salzen, pfeffern und mit dem Ei gründlich vermischen. Danach für ca. 30 Minuten im Tiefkühlfach gut anfrieren.
3. Die kalte Hechtmasse nun in einen Mixer geben und mit der Sahne vermischen. Die Hechtmasse danach erneut kalt stellen.
4. Nun ein (Probe-) Klößchen formen: sollte dieses zu fest sein, der Hechtmasse noch etwas Rahm unterschlagen.
5. Schalotten, Sellerie- und Petersilienknollen grob würfeln, den Porree grob schneiden. Nun alle Zutaten für den Fischfond (einschließlich der Hechtgräten) in 1.500 ml Wasser geben und für ca. 15 Minuten kochen lassen.
6. Jetzt mit Hilfe von 2 EL (die Löffel vorher in kaltes Wasser tauchen!) ovale Klöße formen und in dem etwa 90 °C heißen Fischfond pochieren lassen. Sobald die Klöße für ca. 3-4 Minuten an der Wasseroberfläche schwimmen, diese mit einem Schaumlöffel dem Sud entnehmen.
7. Zur Zubereitung der Sauce nun den Fischfond durch ein Tuch oder Sieb passieren und 1.500 ml Fischfond mit 500 ml trockenem Riesling stark einkochen (reduzieren).



<https://www.fischlexikon.eu>

8. Nun die Crème fraîche unterrühren, mit 2 Eigelb und 15 g Butter binden und danach mit etwas geschlagener Sahne auflockern.
9. Zum Schluss die Sauce mit etwas Zitronensaft abschmecken.
10. Die Hechtklößchen mit der Sauce übergießen. Als Beilagen empfehlen wir Salzkartoffeln oder Reis sowie einen grünen Salat.