

Hechtklößchen

300 g Fischfilet (Hecht)

250 ml Schlagsahne, gekühlt

1 Zitrone(n)

1 Bund Suppengrün

250 ml Weißwein

Petersilie

Salz

2 Lorbeerblätter

1 Eiweiß

Zubereitung

Das Hechtfilet würfeln und mit Salz bestreuen, ca. 15 Minuten in den Froster stellen, ebenso die Schlagsahne.

Inzwischen die Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen, das Suppengrün grob würfeln und mit 2 l Wasser, 250 ml Weißwein, Salz und Lorbeer 20 Minuten zugedeckt köcheln.

Dann den Fisch, die Petersilie, die Zitronenschale und das Eiweiß im Mixer pürieren und in eine große Schüssel geben. Die eiskalte Sahne nach und nach unterarbeiten.

Ich stelle dann ein großes Sieb in den Gemüsefond und forme mit zwei Esslöffeln ca. 20 Hechtklößchen, die ich dann ca. 4-5 Minuten im Fond ziehen lasse.

Dazu passt sehr gut eine Safransoße.