

Hechtklößchen in Dillsoße

Zutaten für 4 Portionen

Für die Sauce:

½ Liter Sauce (Weißweissoße)
1 kl. Bund Dill
2 EL geschlagen Sahne

Für die Farce

800 g Hecht,:
12 g Salz
½ TL frisch gemahlener weißer Pfeffer
800 ml gekühlte flüssige Sahne
100 ml angeschlagene gekühlte Sahne

Für den Pochierfond:

½ Liter Fischfond
½ Liter Weißwein
2 Liter Wasser
60 g Salz
1 Zweig Dill
Dill zum Garnieren

Zubereitung:

Zuerst die Soße zubereiten, jedoch mit der doppelten Menge der Zutaten.

Warmstellen.

Das Hechtfleisch kann von zwei kleineren Hechten mit je 800 bis 900 Gramm oder einem großen Hecht mit 1,6 kg gewonnen werden.

Den Fisch schuppen, ausnehmen und die Filets auslösen. In kleine Stücke geschnitten werden sie abgedeckt in den Kühlschrank gestellt.

Das ist noch wichtig: Zum Kühlen während der Zubereitung der Farce, muss eine ausreichende Menge Eiswürfel zur Verfügung stehen

Wichtig: nur einwandfrei arbeitende Geräte mit scharfen Messern verwenden – egal, ob mit Fleischwolf, Mixer oder Cutter gearbeitet wird.

Denn das Fischfleisch muss zerschnitten, es darf nicht gequetscht werden.

Das gut gekühlte Hechtfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs lassen. Vorher muss es etwa 1 Stunde abgedeckt gekühlt werden. Das gilt auch für das Schneidgerät des Fleischwolfs: Schnecke, Messer, Ring und Scheibe müssen in den Kühlschrank.

Bitte die zweite Seite beachten!

Für die Farce:

Das so zerkleinerte Hechtfleisch in einer Schüssel auf gestoßenes Eis legen, damit es während der weiteren Verarbeitung ausreichend kühl bleibt. Die Hälfte der gekühlten flüssigen Sahne zugeben und mit einem Löffel unterrühren. Die Masse portionsweise im Mixer fein pürieren. Zurück in die Schüssel füllen, auf Eis stellen und wieder kalt werden lassen. Anschließend mit einem Spatel durch ein feines Sieb streichen. So kann man sicher sein, dass grobe Bestandteile oder Grätenreste entfernt werden.

Mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken und die restliche flüssige Sahne unterrühren. Jetzt die leicht angeschlagene Sahne unterziehen; sie macht die Farce besonders locker, darf allerdings nicht steif geschlagen sein, sonst würde die Farce körnig. Während aller Arbeitsphasen bleibt die Schüssel auf Eis. Die Farce ist jetzt von luftig-cremiger Beschaffenheit und fast blütenweiß. Kalt stellen!

Die Farce, wie oben beschrieben, herstellen und daraus die Klösschen formen, am besten mit zwei in kaltes Wasser getauchten Esslöffeln. (Etwas Farce mit einem Löffel herausnehmen und mit Hilfe eines zweiten Esslöffels zu Klösschen formen. Die Löffel immer wieder ins kalte Wasser tauchen.) Bei großen Mengen, wie in diesem Rezept legt man die geformten Klösschen auf ein geöltes Pergamentpapier, damit dann alle zum Garziehen fertig sind. Bei kleineren Mengen (wenn man das Rezept beispielsweise halbiert) lässt man die Klösschen direkt vom Löffel in den Pochierfond gleiten.

Die Zutaten für den Pochierfond in einem flachen Topf aufkochen und die Hechtklösschen nacheinander darin in ca. 8 bis 10 Minuten gar ziehen lassen.

Die Soße nochmals erhitzen, den fein geschnittenen Dill einstreuen und die geschlagene Sahne unterziehen.

Die Hechtklösschen mit der Sauce anrichten, mit Dill garnieren.