

Hechtklößchen in Bärlauchsauce - Quenelle de Brochet ...

Kategorien: Fisch, Kräuter

Zutaten für: 2 Portionen

200	Gramm	Pariertes Hechtfleisch
80	Gramm	Frische Sahne
10	Gramm	Getrocknete Herbsttrompeten; eingeweicht
2	Prisen	Muskat
1	Bund	Petersilie

SAUCE

1/4	Ltr.	Weißwein
1		Feingehackte Schalotte
125	ml	Sahne
10	Blätter	Bärlauch
1	Prise	Muskat
1	Essl.	Butter
2	Teel.	Mehl

Anleitung:

Hechtfilet würfeln und im Tiefkühler etwas anfrieren lassen. Fleisch in einen Cutter geben, dazu kalte Sahne, Salz und Pfeffer und Muskat. Solange im Cutter rotieren lassen, bis eine lockere, glatte Masse entstanden ist.

Diese Masse durch ein Sieb streichen und noch einmal cuttern. Herbsttrompeten und gehackte Petersilie unterheben. Nocken abstechen und in heißem Salzwasser, das mit einer gespickten Zwiebel garniert ist, 15 Minuten pochieren.

Für die Sauce, Schalotte in Butter anschwitzen. Mit Mehl überstäuben, Muskat zufügen, gut verrühren und mit Weißwein und Sahne auffüllen. Vor dem Anrichten den feingeschnittenen Bärlauch unterziehen. Zu diesem Gericht werden Nudeln gereicht.

: O-Titel : Hechtklößchen in Bärlauchsauce - Quenelle de Brochet à l'ail de ours

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann