

Hechtklösschen „hausgemacht“, in Weißweinsauce auf Streifengemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " });
```

Verfügen Sie über einen handelsüblichen Küchenmixer? Dann ist dieser Klassiker auch kein Problem.

Zutaten

- Für den Fischfond:
- Die Gräten des Hechtes für den Grundfond.
- 1 Bund Suppengrün in groben Würfeln
- 2 Zwiebeln in groben Würfeln
- 2 Lorbeerblätter, 6 - 8 gestoßene, weiße Pfefferkörner,
- 3 - 4 Nelkenköpfe
- 1/2 l trockener Weißwein
- Für die Hechtfarce:
- 250 g schieres, grätenfrei ausgelöstes Hechtfleisch
- 1 Eigelb
- 1/4 l Sahne
- 40 g - 50 g kalte Butter
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne
- Für das Streifengemüse:
- 1 mittelgroße Zwiebel in 1/2 Scheiben
- 4 Stangen junger Lauch in dünnen Streifen
- 100 g Knollen - oder Staudensellerie in dünnen Streifen
- 2 kleine, frische Möhren in dünnen Streifen
- Für die Weißweinsauce.
- 2 - 3 fein geschnittene Schalotten
- 30 g Butter
- 2 Tl Mehl.
- 1 Becher Creme fraiche
- 1/4 l trockener Weißwein
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Fischfond:

Schritt2

Die in grobe Stücke geschnittene Zwiebeln, Möhren, Lauch und Sellerie in etwas Öl glasig anschwitzen.

Schritt3

Die zerkleinerte Gräten dazu geben und etwas zusammen "absteifen " lassen. Mit dem Weißwein und etwas Wasser auffüllen.

Schritt4

(Die Gräten und das Gemüse sollten nahezu bedeckt sein)

Schritt5

Etwas Salz, Lorbeerblatt, Nelken und gestoßene Pfefferkörner dazu geben.

Schritt6

Nicht länger als 10 min. leise köcheln lassen, passieren und auf die benötigte Soßenmenge reduzieren.

Schritt7

Das Streifengemüse :

Schritt8

Die Zwiebel - Möhren -, Lauch - und Selleriestreifen / Julienne.

Schritt9

in etwas Butter „al dente “ anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zunächst an die Seite stellen.

Schritt10

Die Hechfarce :

Schritt11

Das gut gekühlte Hechtfleisch mit etwas Meersalz, Pfeffer und einer Spur Cayenne und dem Saft einer ½ Zitrone in den Mixer geben; nur kurz anmischen.

Schritt12

Dann folgen das Eigelb und 40 - 50 g kalte Butter. Mit der Sahne (nach und nach dazu geben) intensiv aufmischen, um eine glatte „softige“ Bindung zu erhalten.

Schritt13

Nunmehr die Masse durch ein feines Küchensieb streichen, um auch die letzten Gräten zu entfernen, nachschmecken.

Schritt14

Mit einem Esslöffel und angefeuchteten Händen, ovale, glatte „Nocken“ formen und in dem Fischfond ca.10 - 12 min. leise "simmern" lassen.

Schritt15

Die Weißweinsosse:

Schritt16

Fein gewürfelte Schallote in Butter glasig dünsten, ohne Farbe nehmen zu lassen. 2 Tl Mehl dazu geben, verrühren, etwas ausschwitzen lassen. Mit dem etwas reduzierten Fischfond, dem Weißwein und Crème fraiche aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft ca. 5-6 min. köcheln lassen.

Schritt17

Nachschmecken und mit etwas kalte Butter "aufmontieren" (mit einem Zauberstab), nicht mehr kochen lassen.

Schritt18

Schritt19

Anrichtevorschlag:

Schritt20

Das Streifengemüse in der Mitte des Tellers platzieren, 2-3 Hechtklöße darüber geben und reichlich mit der Weißweinsosse überziehen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** bekömmlich, fischfond, klassiker, leicht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hechtkloesschen-hausgemacht-in-weissweinsosse-auf-streifengemuese/>