

Hechtklösschen in Petersiliensauce

Dazu verwenden wir:

- 0.400 Kg frisches Hechtfilet
- zwei Eiklar
- 0.200 Kg Sahne
- frischer Pfeffer und Salz
- 0.250 Kg Fischfond
- 0.250 Kg Sahne
- 0.100 Kg Petersilie
- 0.100 Kg Kräutersträußchen
- Als Garnitur etwas Kaviar



Das Hechtfilet nach dem filtieren waschen und abtrocknen und mit etwas Eis mit dem Mixer pürieren und sofort kalt stellen. Die entstandene Fischmasse (Farce) in eine Schüssel geben und die Sahne, das Eiklar sowie Salz und Pfeffer darunter arbeiten. Unseren Fischfond, bestehend aus der Fischbrühe, der Sahne und dem Kräutersträußchen, zum kochen bringen. Mit zwei nassen Esslöffeln von unserer Fischmasse Nocken abformen und zehn Minuten im siedenden Fischfond garziehen (pochieren). Unseren Fischfond einkochen, auf Wunsch leicht binden, durch ein Sieb geben (passieren) und mit unserer frischgehackten Petersilie vollenden. Es muss nicht immer eine Petersiliensauce sein sondern sie können auch eine Sauerampfer oder eine Rucolasauce dazu geben. Als Beilage gibt es natürlich frische Salzkartoffeln und einen frischen knackigen Eisbergsalat.

Hinweis: Die beiden Eigelb, die beim Trennen der Eier übrig geblieben sind, können Sie zur Verfeinerung der Sauce als Liaison (Eigelb und Sahne) verwenden. Für den Fischfond verwenden wir immer die Fischgräten und Abschnitte sowie frische Mirepoix (Kräutersträußchen).