

## Hechtklößchen in Dill Soße



Zutaten für 4 Personen:

für die Klöße:

500g Hechtfilet

2 Scheiben Toast ohne Rinde

100 ml Sahne

3 EL Schmand

2 Eiweiß

Salz, weisser Pfeffer, Muskat, Zucker, Dill

1,5 l Fischfond (kann man sich aus den Fischresten, Suppenbund und Weißwein selbst kochen)

für die Soße:

Butter

eine fein gehackt Schalotte

100 ml trockener Riesling

100 ml Sahne

500 ml Fischfond

Dill

Salz, Pfeffer, Zucker

zwei Eigelb

1. Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in der Sahne einweichen und zermatschen.
2. Den Hecht durch den Fleischwolf drehen, mit Toast, den Eiweissen und Schmand vermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker und Dill abschmecken. Die Farce eine Stunde kühl stellen.
3. In der Zwischenzeit den Fischfond zaubern.
4. Klöße aus der Farce formen und in dem heissen nicht kochenden Fond 10-15 Minuten garziehen lassen.
5. Mit der Schaumkelle die Klöße entnehmen und warm stellen.
6. Die Schalotte in der Butter anschwitzen und mit dem Riesling ablöschen, einreduzieren. Dann die Sahne angiessen und auch reduzieren lassen. Die Soße mit dem Fonds auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Dill abschmecken. Mit den Eigelben abziehen.
7. Klöße in die Soße geben und servieren.

Dazu paßt Reis und natürlich ein trockener Riesling.

(Rezept v on Jan)